ST. GALLEN 1
21.10.8-12
ANNAHME

KOCHBUCH

der

Koch- und Haushaltungsschule
Winterthur

Neu bearbeitet von den Lehrerinnen:
L. RILLING / L. WEBER
E. THALMANN

---

3. verbesserte Auflage
5. bis 10. Tausend

1922
Selbstverlag des Frauenbundes Winterthur

BUCHDRUCKEREI WINTERTHUR VORM. G. BINKERT

Einleitung.

Der menschliche Organismus ist nichts Fertiges, Beständiges; er lebt. Diese Lebenstätigkeit äußert sich als eine Art Verbrennung in den Zellen, aus denen der ganze Körper aufgebaut ist. Durch Lunge und Haut, Nieren und Darm werden die unbrauchbar gewordenen Stoffe ausgeschieden und die Aufgabe der Ernährung ist es, für Ersatz zu sorgen. Durch regelmäßige Zufuhr der nötigen Stoffe muß der Körper auf seinem Bestande erhalten, der noch jugendliche Körper aufgebaut werden. Diesen Wechsel von Aufnahme und Abgabe nennt man Stoffwechsel.

Der menschliche Körper setzt sich zusammen aus organischen und unorganischen Stoffen. Zu den erstern gehören die stickstoffhaltigen Eiweißkörper und die stickstofflosen Kohlenhydrate (Stärke, Zucker) und die Fette; zu den letztern die Mineralsalze oder Aschenbestandteile und das Wasser.

Als Nähr- oder Nahrungsstoff bezeichnen wir einen Stoff, der einen Verlust des Körpers an Wasser, Eiweiß, Fett, Kohlenhydraten oder Mineralbestandteilen vermindert oder verhütet, unter Umständen sogar einen Ansatz davon ermöglicht.

Die natürliche Mischung dieser Nahrungsstoffe nennen wir Nahrungsmittel (Fleisch, Eier, Gemüse etc.).

Unter Nahrung verstehen wir die notwendige Menge von Nahrungsstoffen und Nahrungsmitteln, die den Körper auf seiner Zusammensetzung erhalten, eventuell ihn aufbauen.

Das Nahrungsbedürfnis des Menschen ist verschieden, je nach Alter, Beruf, Lebensart, Gesundheitsverhältnissen und Klima. Der Durchschnittsbedarf eines erwachsenen, arbeitenden Menschen beträgt pro Tag: 25—75 g Eiweiß, 50—100 g Fett, 400—500 g Kohlenhydrate, 28 g Salz, 2—3 l Wasser. Das

Ideal einer Nahrung ist diejenige wohlschmeckende Mischung von Nährstoffen und Nahrungsmitteln, welche die für einen bestimmten Fall gerade erforderliche Menge der einzelnen Nährstoffe in richtiger Mischung zuführt und dabei den Körper möglichst wenig belastet.

Durch künstliche Zubereitung werden die Nahrungsmittel und -stoffe zu Speisen; sie besteht teils in der Mischung dieser beiden miteinander und mit Gewürzen, sowie in der Absonderung unbrauchbarer Bestandteile, teils in der Anwendung höherer Wärmegrade (Kochen, Braten, Backen, Dünsten, Rösten).

An eine richtige Nahrung stellen wir folgende Anforderungen:

1. Sie soll die nötigen Nahrungsstoffe in genügender Menge und

2. im richtigen Verhältnis enthalten, weshalb Mischung von pflanzlichen und tierischen Nahrungsmitteln zweckmäßig ist. (Gemischte Kost.)

3. Die Nährstoffe sollen in leicht verdaulicher Form dargeboten werden, d. h. sie müssen in genügender Menge aus dem Darm in die Säfte übergehen können, ohne dabei dem Körper mit ihrer Verdauung zuviel Arbeit zu bereiten oder ihm sonst zu schaden. (Verdorbene Speisen, Gifte.)

4. Eine richtige Kost muß neben den nötigen Nährstoffen noch andere Stoffe enthalten, welche dieselben wohlschmekkend und genießbar machen. (Gewürze, Genußmittel.)

5. Sorgfältige Zubereitung und Abwechslung in der Kost haben durchaus Berechtigung, doch soll das nicht zu unnatürlicher Verfeinerung führen.

6. Auf tadellos sauberes Anrichten und geschmackvolles Garnieren der Schüsseln ist Wert zu legen.

7. Ein heiteres Gesicht der Auftragenden, angenehme Gesellschaft und anregende, aber nicht aufregende Unterhaltung tragen zur Bekömmlichkeit bei.

Fach-Ausdrücke.

Abbacken: Einen Teig in einer Pfanne unter beständigem Rühren auf dem Feuer so lange kochen, bis er dick ist und sich von der Pfanne löst. Kloß abbacken heißt: In wenig Fett gewiegte Zwiebel und Petersilie dämpfen und dann mit eingeweichtem, ausgedrücktem Brot so lange auf mäßigem Feuer arbeiten, bis die Masse zusammenhält.

Abhängen, abliegen: Frisches Fleisch vor dem Gebrauch einige Zeit an kühler Luft hängen oder liegen lassen, damit es mürber wird.

Abschmecken: Eine fertige Speise probieren, die noch fehlenden Zutaten beifügen, um ihr den richtigen Geschmack zu geben.

Absengen: Von Geflügel die noch daran befindlichen Federchen durch Halten derselben über eine Flamme entfernen.

Abwellen, blanchieren: Gemüse mit kochendem Salzwasser übergießen oder einige Minuten darin kochen lassen. Gerste, Reis mit kaltem Wasser aufsetzen, heiß werden lassen, abgießen.

Abziehen, legieren, binden: Eine Sauce oder Suppe durch Hinzufügen von Eigelb, das mit etwas Flüssigkeit verquirlt ist, sämig (seimig) machen.

Aspik: Siehe Sulz. No. 71.

Bähen: Siehe Rösten.

Bain-marie: Heißes Wasserbad. Es dient dazu, fertige Speisen heiß zu halten, ohne daß sie anbrennen, weiter kochen oder gerinnen. Das Wasserbad übernimmt das Garmachen einiger Gerichte wie Puddings und von Früchten und Gemüsen in Gläsern oder Büchsen.

Beize oder Marinade: Verwendet wird Wein, Essig, Zitronensaft, Suppengemüse, Gewürze, zum Einlegen von Fleisch, Fisch oder Gemüse.

Binden: Siehe Abziehen.

Blanchieren: Siehe Abwellen.

Blind backen: Eine Pastete leer backen. Um ihr jedoch die Form zu erhalten, kann man sie zum Backen entweder mit einem Ballen von reinem, weißem Papier oder mit einer Serviette oder mit getrockneten Erbsen füllen.

Bratengarnitur: 1 Rübe, 1 kleine Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 6 Pfefferkörner, Brotrinde nach Belieben.

Cornichons: Kleine, in Essig eingemachte Gurken. Sie dienen zum Würzen und Garnieren von Speisen.

Croûtons: Weißbrotscheiben, Würfel oder Dreiecke, in Butter oder Fett goldgelb geröstet. Sie dienen zum Verzieren von Speisen oder als Suppeneinlage.

Croquettes: In Ei und Brösmeli gedrehte und dann im Fett ausgebackene Speisen.

Dressieren: Einem Gericht die rechte Form geben.

Dünsten oder dämpfen: Siehe Rösten.

Durchstreichen, durchschlagen, durchpassieren: Suppen, Saucen, Purées durch ein Krautsieb, Haarsieb oder Tuch geben.

Farcieren: Mit einer Füllung oder Farce füllen.

Flambieren: Siehe Absengen.

Fleurons: Kleine, aus Blätter- oder Halbbutterteig ausgestochene Formen, die, mit Eigelb bestrichen, gebacken werden und zum Verzieren verschiedener Speisen dienen.

Fond: Zurückbleibender Saft aller Fleischsorten, welche gebraten werden.

Fricassée: Ein Gericht von in Stücke zerschnittenem Fleisch, das mit einer weißen Sauce zu Tisch gegeben wird.

Gelée: Mit Zucker dick eingekochter Fruchtsaft oder Sulz.

Glasieren: Backwerk mit einer Zuckerglasur, Fleischgerichte mit gebundener Sauce überziehen.

Gratin, gratinieren: Fertiggekochte Speisen in einer feuerfesten Schüssel im Bratofen bei guter Oberhitze überbacken. Süße Speisen können mit geschlagenem Eiweiß und Zucker gratiniert werden.

Haché: Speise aus feingehacktem, gekochtem Fleisch hergestellt.

Hors d'œuvre: Beigerichte, bestehend in kleinen pikanten Gerichten, die nach oder vor der Suppe gereicht werden. Sie sollen nicht sättigen, sondern den Appetit anregen.

Jus: Bratensauce, welche in erkaltetem Zustande gallertartig ist.

Kloß abbacken: Siehe Abbacken.

Marinade: Siehe Beize.

Marmelade: Mit Zucker zu dickem Mus eingekochte Früchte.
Panieren: Etwas in Mehl oder Brösmeli wenden, nachdem man es vorher in Ei getaucht hat.
Passieren: Siehe Durchstreichen.
Purée: Ein durch ein Sieb gestrichener Brei.
Ragoût: Ein Voressen in brauner Sauce.
Rösten: Ein Bräunen der Nahrungsmittel mit oder ohne Fettzusatz. Beim Rösten von Brot ohne Fett gebraucht man den Ausdruck bähen.

Im Gegensatz zum Rösten dürfen beim Dünsten, Dämpfen oder Schwitzen die Nahrungsmittel sich nicht bräunen.

Roulade: Fleisch, auch Kuchenteig mit einer Fülle bestrichen und gerollt.
Suppengemüse: Sellerie, Lauch, Zwiebel, Petersilie, Rübe, Wirsing.
Tranchieren: In Stücke zerteilen, zerlegen.
Timbale: Eine Art Pastete.
Vol-au-vent: Eine aus Blätterteig hergestellte, leere Pastete, die nach dem Backen mit einem beliebigen Saucengericht gefüllt wird.
Ziehen lassen: Speisen beim Siedepunkt erhalten, ohne daß sie eigentlich kochen.

Verhältnisse von Maß und Gewicht.

1 Löffel Fett, glatt gestrichen, 20 g.
1 Löffel Mehl, glatt gestrichen, 5—7 g.
1 Teelöffel Mehl, glatt gestrichen, 5 g.
1 Teelöffel Kartoffelmehl, glatt gestrichen, 5 g.
1 Löffel Brösmeli, glatt gestrichen, 10 g.
1 Löffel Grieß, glatt gestrichen, 10 g.
1 Löffel Salz, glatt gestrichen, 15 g.
1 Löffel Zucker, glatt gestrichen, 15 g.
1 Hühnerei groß Butter 50—60 g.
1 Walnuß groß Butter 20 g.
1 l Wasser 1 kg.
Suppe rechnet man für 1 Teller $^1/_4$—$^1/_3$ l.
Siedefleisch rechnet man für 1 Person 250 g, doch darf bei mehreren Personen im Verhältnis weniger genommen werden.

Fleisch mit Knochen als Hauptmahlzeit 160 g.
Fleisch ohne Knochen als Hauptmahlzeit 125 g.
Fleisch mit Knochen bei mehreren Gängen 125 g.
Fleisch ohne Knochen bei mehreren Gängen 100 g.
Fisch als Hauptmahlzeit 250 g.
Fisch bei mehreren Gängen 125—160 g.
Geflügel als Hauptmahlzeit: 1 Taube für 1 Person.
$^1/_2$—$^1/_4$ Huhn für 1 Person.
1 Gans für 6—8 Personen.
1 Ente für 4 Personen.
Zu Vorspeisen oder bei mehreren Gerichten kann dieselbe Menge auf die doppelte Personenzahl gerechnet werden.
$^1/_2$ l Bratensauce reicht für 8—10 Personen.
Von Buttersauce zu Fischen und Gemüsen rechnet man ½ l auf 4 Personen.
Von Blumenkohl rechnet man je nach der Größe 1 Kopf mittlerer Größe für 3—6 Personen.
Von Wirz und andern Kohlarten genügen 200—250 g pro Person.
Von Spargel rechnet man 250—375 g pro Person.
Von Bohnen, grünen Erbsen, Rüben rechnet man 150—180 g pro Person.
Von Hülsenfrüchten rechnet man für 1 Person 80 g.
Von Dörrgemüse rechnet man 25—35 g pro Person.
Von Dörrobst rechnet man 80—125 g pro Person.

Abkürzungen.

g = Gramm. kg = Kilogramm. Ztr. = Zentner = 50 kg. l = Liter. dl = Deziliter. Teel. = Teelöffel. Lfl. = Löffel. Std. = Stunde. Stg. = Stange. Pr. = Prise.

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet.

In den meisten Rezepten kann der angegebene Wein durch Zitronensaft oder alkoholfreien Wein ersetzt werden.

Suppen.

Klare Suppen.

1. Klare Fleischbrühe. 750 g Rindfleisch, 3 l Wasser, 20 g Salz, 1 kleine Zwiebel, 1 Rübe, 1 Stück Wirz, Lauch und Sellerie, nach Belieben 1 Nelke, 4 Pfefferkörner, ½ Lorbeerblatt.

Die abgespülten, kleingeschlagenen Knochen werden mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und langsam zum Kochen gebracht. Nun salzt man, gibt das vorbereitete Fleisch hinein und läßt es wieder aufkochen. Man verschließt den Topf gut und zieht ihn etwas zurück. Nach einigen Minuten hat sich der Schaum zusammengezogen und wird sorgfältig abgeschöpft. Erst jetzt gibt man das Suppengrün und die Gewürze bei und läßt die Brühe bei ganz schwacher Hitze mehr ziehen als kochen. Vor der Verwendung schöpft man sorgfältig das überflüssige Fett ab, schmeckt ab und siebt die Brühe. Will man Fleischbrühe aufbewahren, so ist es ratsam, dieselbe durchzusieben, das Fett aber als eine vor dem Verderben schützende Schicht bis zur Verwendung darauf zu lassen.

Um die Brühe dunkel zu färben, kann man die Zwiebelscheiben auf der heißen Herdplatte bräunen oder getrocknete Erbsen- oder Spargelschalen hineingeben.

Kochzeit: 2½ Std. Kochkiste: Vorkochen ½ Std. Kiste 5 Std.

Eine gute klare Suppenbrühe läßt sich auch mit 500 g Suppenknochen und dem nötigen Suppengemüse herstellen, oder nur mit einer genügenden Menge kleingeschnittener Gemüse.

2. Dünklisuppe. 1¼ l Fleischbrühe, 30—40 g Dünkli, Schnittlauch oder Petersilie oder Majoran.

Die Dünkli werden im heißen Bratofen gebäht, in die Suppenschüssel gegeben und mit der fertigen, kochenden Fleischbrühe übergossen. Das Grüne wird sehr fein geschnitten und darüber gestreut, nach Belieben verwendet man auch eine Prise Muskat.

3. Teigwarensuppe. $1^1/_4$ l Fleischbrühe, 40—50 g Teigwaren (Sternli, Fideli, Eiergerste usw.), gehacktes Grünes, Muskat.

Die Teigwaren werden zuerst in kochendes Salzwasser eingerührt, einmal aufkochen gelassen und abgeschüttet. Erst jetzt siebt man die Fleischbrühe dazu und läßt die Suppe noch 15 bis 20 Minuten leise kochen, worauf man sie abschmeckt und nach Belieben über ein verklopftes Ei und feingeschnittenes Grünes anrichtet.

4. Flädchensuppe. 40 g Mehl, 3 Lfl. Milch, ½—1 Ei, 1 Pr. Salz, 20 g Fett — $1^1/_4$ l Fleischbrühe, Grünes, Muskat.

Aus Mehl, Salz, Milch und Ei wird ein dünnes Omelettenteiglein gemacht. Davon bäckt man in wenig heißem Fett dünne Omeletten, die man zusammenrollt und mit scharfem Messer in möglichst feine Streifen schneidet. Diese gibt man in die Suppenschüssel und übergießt sie unmittelbar vor dem Servieren mit der fertigen Fleischbrühe.

5. Goldwürfelsuppe. 60 g Brotkrume, 1 Ei, 2 Lfl. Milch, Salz, 40 g Fett — $1^1/_4$ l Fleischbrühe, Grünes, Muskat.

Das von der Rinde befreite Brot wird in kleine, gleichmäßige Würfel geschnitten und das Ei mit der Milch und dem Salz verklopft. Die Brotwürfel werden darin ½ Std. eingeweicht und dann in heißem Fett unter fleißigem Umwenden schön gelb gebacken. Man gibt sie in die Suppenschüssel und übergießt sie mit der fertigen Fleischbrühe.

6. Traufsuppe. 30 g Mehl, 1 Pr. Salz, 2 Lfl. Milch, ½ Ei, Backfett — $1^1/_4$ l Fleischbrühe, Grünes, Muskat.

Mehl und Salz werden mit der Milch angerührt und das Ei damit verklopft, so daß ein glattes dickliches Teiglein entsteht. Dasselbe wird durch eine großlöcherige Schaumkelle in heißes Fett gegeben und die entstandenen Kügelchen

schwimmend schön hellbraun gebacken. Nach dem Abtropfen gibt man sie auf guter Fleischbrühe zu Tisch.

7. Eierstichsuppe. 2 Eier, 4 Lfl. Milch, 1 Pr. Salz und Muskat, 5 g Butter für die Form — $1^1/_4$ l Fleischbrühe, Grünes, Muskat.

Die Eier werden mit Milch und Salz gut verklopft und durch ein Sieb in ein mit Butter ausgestrichenes Näpfchen gegeben, das man in kochendes Wasser stellt und $^3/_4$ Std. ziehen läßt. Dann stürzt man die fest gewordene Masse sorgfältig und schneidet nach dem Erkalten kleine gleichmäßige Würfel, die in die Suppenschüssel gelegt und mit klarer Fleischbrühe übergossen werden.

8. Schwemmklößchensuppe. 5 Lfl. Milch, 20 g Butter, 1 Pr. Salz, 50 g Mehl, 1 Ei — $1^1/_4$ l Fleischbrühe, Grünes, Muskat.

Milch, Butter und Salz läßt man miteinander aufkochen, stürzt das gesiebte Mehl auf einmal hinein und arbeitet den Teig bis er sich glatt vom Pfännchen löst. Ist er etwas ausgekühlt, so rührt man das verklopfte Ei dazu und arbeitet bis die Masse wieder gleichmäßig und glatt ist. Nun formt man mit zwei Teelöffeln kleine Klößchen, die man in kochende Fleischbrühe oder Salzwasser gibt und 10 Minuten ziehen läßt. Das Kloßwasser darf nur im Augenblick des Hineingebens der Klöße kochen, sobald es nachher wieder zu kochen beginnt, muß die Pfanne zurückgezogen werden, da die Klöße sonst gerne zerfallen. Sie sollen genau nach der Uhr gekocht und wenn gar mit einer Schaumkelle herausgehoben und in die Suppenschüssel gegeben werden. Mit fertiger Fleischbrühe übergossen gibt man sie zu Tisch. Die Kloßbrühe kann zu gebundenen Suppen verwendet werden.

Will man sich das Abstechen und Garkochen der Klöße erleichtern, so legt man sie zuerst auf einen flachen, gut eingefetteten Teller, füllt, wenn alle fertig sind, eine Kelle heißes Wasser darauf und läßt so viele, als nebeneinander Platz haben, auf einmal ins Kochwasser gleiten.

Dieser Teig kann auch in die Butterspritze oder den Spritzsack gegeben werden. Dann schneidet man davon gleichmäßige Stückchen in die kochende Brühe.

9. Backklößchensuppe. Der auf gleiche Weise hergestellte Teig wird anstatt in kochende Brühe in heißes Backfett geformt und die Klößchen darin unter Rütteln schön hellbraun gebacken. Nach dem Abtropfen gibt man sie in die Suppenschüssel und gießt kurz vor dem Auftragen die Fleischbrühe dazu.

10. Butterklößchensuppe. 30 g Butter, 1 Ei, 40 g gesiebtes Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, gewiegte Petersilie, Zwiebel, 10 g Fett — $1^1/_4$ l Fleischbrühe, Grünes, Muskat.

Die Butter wird schaumig gerührt, nach und nach das Mehl und das verklopfte Ei dazugegeben, zuletzt die Gewürze und das fein gewiegte, etwas gedämpfte Grüne. Ist die Masse gleichmäßig und gut verrührt, so formt und kocht man die Klößchen nach Vorschrift (siehe No. 8) 20 Minuten. Man gibt sie in guter Fleischbrühe zu Tisch.

11. Grießklößchensuppe. 2 dl Milch, 10 g Butter, 40 g Grieß, 1 Ei, Salz — $1^1/_4$ l Fleischbrühe, Grünes, Muskat.

Milch, Butter und Salz läßt man miteinander aufkochen, rührt den Grieß hinein und kocht unter beständigem Rühren einen steifen Brei. Ist er ein wenig ausgekühlt, arbeitet man das Ei darunter, sticht dann kleine gleichmäßige Klößchen ab und kocht und verwendet sie nach Vorschrift (siehe No. 8).

Diese Klößchen können ebenfalls im heißen Fett schwimmend gebacken werden.

12. Markklößchensuppe. 50 g fein gewiegte Brotkrume, 1 Ei, 60 g Ochsenmark, 20 g Mehl, Salz und Pfeffer, Muskat, gehacktes Grünes — $1^1/_4$ l Fleischbrühe, Grünes, Muskat.

Das gewiegte Mark wird gewässert, leicht geschmolzen und in ein Näpfchen gesiebt. Dann rührt man es schaumig und gibt nach und nach alle übrigen Zutaten dazu, formt schöne gleichmäßige Klößchen, die sorgfältig gekocht und zur Suppe verwendet werden.

13. Schinkenklößchensuppe. 40 g Butter, $1^1/_2$ Ei, 75 g gewiegte Brotkrume, 30 g Mehl, 60 g feingehackten Schinken, Salz und Muskat — $1^1/_4$ l Fleischbrühe, Grünes, Muskat.

Man rührt die Butter schaumig, gibt die übrigen Zutaten nach und nach hinein, zuletzt den Schinken und arbeitet die Masse schön gleichmäßig. Nun formt man kleine Klößchen, kocht sie sorgfältig nach Vorschrift und verwendet sie in klarer Fleischbrühe als Suppe.

14. Biskuitsuppe. 40 g Butter, 2 Eigelb, Salz und Muskat, 60 g Mehl, 2 Eierschnee — $1^1/_4$ l Fleischbrühe, Grünes, Muskat.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb und Salz dazugegeben und das Mehl abwechslungsweise mit den steifgeschlagenen Eiweiß hineingearbeitet. Ist die Masse schön luftig, streicht man sie gleichmäßig bleistiftdick in ein gut ausgebuttertes Tortenblech und bäckt sie in mäßiger Hitze. Noch warm werden davon gleichmäßige Würfelchen geschnitten, die zusammen mit gehacktem Grünem in klare Fleischbrühe gegeben und sofort serviert werden. Nach Belieben kann der Masse ein Löffel geriebener Käse zugefügt werden.

15. Semmelklößchensuppe. 35 g Brotkrume, 10 g Butter, 1 Ei, Salz, 35 g Stoßbrot, 1 Pr. Muskat, nach Belieben gewiegte Petersilie — $1^1/_4$ l Fleischbrühe, Grünes, Muskat.

Die Brotkrume wird eingeweicht, ausgedrückt und fein verrührt; man rührt die Butter schaumig, gibt die Brotkrume, das Ei und die übrigen Zutaten hinein, arbeitet die Masse gleichmäßig, formt schöne, gleichgroße Klößchen und kocht oder bäckt sie nach Vorschrift (siehe No. 8).

Helle, gebundene Suppen.

16. Helle Grundsuppe. Zu verschiedenen, gebundenen Suppen braucht man als Hauptbestandteil die helle Grundsuppe, 10—12 dl für 4 Teller. Man rechnet auf 1 l Flüssigkeit 40 g Butter und 40 g Mehl; nur wenn Einlagen wie Blumenkohl etc. hineinkommen, werden etwas weniger Butter und Mehl verwendet. Die Butter darf nur zergehen, dann fügt

man alles Mehl auf einmal hinzu, dünstet es, bis es Blasen zeigt und löscht langsam, unter beständigem Rühren mit kalter oder zuerst kalter und dann mit heißer Flüssigkeit ab. Die Suppe wird ½—1 Std. gekocht und durchgesiebt. Nach Belieben kann man bei dieser Grundsuppe eine kleine ganze Zwiebel mitdünsten. Zum Ablöschen verwendet man helle Fleischbrühe, Gemüsewasser, bei einigen auch etwas Milch.

Will man die helle Grundsuppe mit wenig oder ganz ohne Butter herstellen, so verrührt man das Mehl mit der kalten Flüssigkeit und bringt beides unter stetem Schwingen zum Kochen. Kochzeit ½—1 Std. Verwendet man etwas Butter, so verrührt man dieselbe kurz vor dem Anrichten mit der fertigen Suppe.

17. Nudelsuppe. 30 g Butter, 30 g Mehl, 1 Tasse Milch, 1 l Fleischbrühe, 4 Lfl. Suppennudeln oder Makkaroni, Gewürz, Grünes.

Man stellt eine weiße Grundsuppe her. Wenn sie kocht, gibt man die Nudeln hinzu und läßt sie noch 30 Minuten kochen. Beim Anrichten würzt man mit Muskat und Grünem. Nach Belieben gibt man Tomaten in die Suppe.

Die Nudeln können zuerst im Salzwasser vorgekocht werden.

18. Tomatensuppe. 60 g Butter, 40 g Mehl, 1 l Fleischbrühe, Zwiebel, 375—500 g frische Tomaten oder 4—6 Lfl. Tomatenpurée, Gewürz, 1 Eigelb mit Rahm oder Milch.

Die Tomaten werden gewaschen, zerteilt, mit einer zerschnittenen Zwiebel in 20 g Butter gedünstet, mit Fleischbrühe oder auch Wasser abgelöscht, 20—30 Minuten gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Dann stellt man eine helle Grundsuppe her, die man mit dieser Brühe ablöscht, kocht die Suppe nochmals 20 Minuten und richtet sie über ein zerklopftes Eigelb an.

Oder: In der Butter dünstet man die Zwiebel, dann die Tomaten und nach etwa 10 Minuten das Mehl. Dann fügt man die Fleischbrühe hinzu, kocht die Suppe ¾—1 Std., streicht sie durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf und bindet sie mit Eigelb.

Verwendet man eingemachtes Tomatenpurée, so fügt man es beim Ablöschen der Grundsuppe bei.

19. Blumenkohlsuppe. 1 kleiner Blumenkohl, 30 g Butter, 30 g Mehl, ½ Tasse Milch, 1¼ l Fleischbrühe oder Wasser, 1 Eigelb mit Rahm oder Milch, Gewürz.

Man stellt eine helle Grundsuppe her, die man zuerst mit Milch und dann mit Fleischbrühe ablöscht. Wenn sie kocht, gibt man den gereinigten, in Röschen zerteilten Blumenkohl hinein und läßt die Suppe auf schwachem Feuer noch 30—40 Minuten kochen. Sie wird mit Eigelb abgezogen und mit Muskatnuß gewürzt.

Diese Suppe kann auch von Blumenkohlresten und Blumenkohlwasser hergestellt werden.

20. Schwarzwurzelsuppe. 250 g Schwarzwurzeln, 30 g Butter, 30 g Mehl, 1¼ l Fleischbrühe oder Wasser, Gewürz, 1 Eigelb mit Rahm oder Milch.

Die Schwarzwurzeln werden vorbereitet wie bei Schwarzwurzelgemüse (No. 267a). Dann schneidet man sie in etwa 3 cm lange Stücke, legt sie in die fertige, kochende, helle Grundsuppe, kocht sie in ¾—1 Std. gar und richtet die Suppe über das zerklopfte Eigelb an.

Sie kann auch aus Resten von Schwarzwurzelgemüse hergestellt werden.

21. Spargelsuppe. 125 g Spargel, 1¼ l Fleischbrühe oder Wasser, Salz, 1 Pr. Zucker, 30 g Butter, 30 g Mehl, 1 Eigelb mit Rahm.

Der Spargel wird geschält, in 3 cm lange Stücke geschnitten. Die Schalen werden zusammengebunden und in kaltem Salzwasser mit 1 Pr. Zucker aufs Feuer gesetzt. Wenn das Wasser kocht, gibt man die Spargelstücke hinein und kocht sie weich. Man stellt eine weiße Grundsuppe her, die man mit dem Spargelwasser ablöscht, kocht sie 30 Minuten, bindet sie mit dem Eigelb und richtet sie durch ein Sieb über die Spargelstücke an.

Man kann die Suppe auch aus Resten herstellen.

22. Königinsuppe. 500 g Kalbfleisch oder 1 kleines Huhn, 250 g Knochen, 2 l Wasser, Suppengemüse, Salz — 30 g Butter, 30 g Mehl, 2 Lfl. Rahm, 1 Eigelb, 1 Pr. Zucker, 2 Lfl. Weißwein — Purée und kleine Filets von Hühner- oder Kalbfleisch, nach Belieben geröstete Brotwürfel, Fleisch- oder Semmelklößchen.

Aus Kalbfleisch oder Huhn, Knochen, Wasser, Salz und Suppengemüse wird eine kräftige Fleischbrühe gekocht. Dann dünstet man das Mehl in der Butter, löscht mit dieser Fleischbrühe ab, kocht die Suppe unter Abschäumen $^3/_4$—1 Std. und streicht sie durch ein Sieb. Unterdessen wird ein Teil des Fleisches in kleine Filets geschnitten, ein anderer Teil gewiegt und durch ein Sieb gestrichen. Dieses Purée, etwa 3 Lfl. voll, wird mit dem Eigelb, Rahm und Weißwein verrührt und auf dem Feuer unter Schwingen in die Suppe gegeben. Diese darf aber nicht mehr kochen. Die Suppe wird mit 1 Pr. Zucker, Salz und Pfeffer abgeschmeckt und mit den Filets, Semmel- oder Fleischklößchen oder Brotwürfeln serviert. Semmelklößchen siehe No. 15.

Fleischklößchen: 65 g rohes Kalb- oder Hühnerfleisch, 15 g Nierenfett, 15 g Butter, 40 g eingeweichtes Milchbrot, 1 Eigelb, 1 Teelöffel Rahm, Salz, Pfeffer.

Das Fleisch wird mit dem Nierenfett fein gehackt, die Butter schaumig gerührt und alle andern Zutaten gut damit verarbeitet. Feiner wird die Masse, wenn man sie durch ein Sieb streicht. Man formt mit zwei Kaffeelöffeln kleine Klößchen und läßt sie in Salzwasser langsam garziehen.

23. Crèmesuppe. 40 g Butter, 40 g Mehl, 2 dl Milch, $1^1/_4$ l Fleischbrühe, Salz, Muskat, 2 Eigelb mit Rahm, Grünes.

In der zerlassenen Butter dünstet man das Mehl, löscht zuerst mit Milch und dann mit Fleischbrühe ab und kocht die Suppe $^1/_2$—$^3/_4$ Std. Sie wird über die mit Rahm oder Milch zerklopften Eigelb angerichtet und mit Muskat und Grünem gewürzt.

24. Einlauf- oder Luftsuppe. 40 g Mehl, $^1/_4$ l Milch, 1 Ei, 20 g Butter, 1 l Wasser, Salz, Grünes, Muskat.

Aus Mehl, Milch und Ei wird ein Omelettenteig hergestellt, den man unter stetem Rühren in das kochende Salzwasser, dem man die Butter beigefügt hat, gießt. Die Suppe darf nur bis ans Aufkochen kommen und muß sofort angerichtet werden. Man würzt sie mit Muskat und Grünem.

Blumenkohlwasser oder Blumenkohlresten können gut zu dieser Suppe verwendet werden.

Man kann die Suppe mit Fleischbrühe herstellen; in diesem Falle läßt man die Butter weg.

25. Falsche Eiergerstensuppe. 2 Eier, $1^1/_4$ l Wasser, 20 g Butter, 40 g Mehl, Salz, Grünes, Muskat.

Die Eier werden in der Suppenschüssel verklopft und das nötige kalte Wasser hinzugegeben. Dann dünstet man das Mehl in der Butter, löscht unter stetem Rühren mit dem Eierwasser ab und kocht die Suppe ebenfalls unter fleißigem Rühren 15 bis 20 Minuten. Sie wird mit Muskat und Grünem gewürzt.

Braune, gebundene Suppen.

26. Grundsuppe. Man rechnet für 4 Teller Suppe: 40 g Fett, 50 g Mehl und 1 l Flüssigkeit.

Das Fett wird in einer Eisen- oder Aluminiumpfanne rauchheiß gemacht, das Mehl alles auf einmal hinzugegeben und auf kleinem Feuer gleichmäßig kastanienbraun geröstet. Wird es zu dunkel, bekommt die Suppe einen bittern Geschmack. Man löscht zuerst mit kalter Flüssigkeit ab und kann nachher mit heißer Flüssigkeit auffüllen. Die Suppe soll mindestens 1 Std. kochen, längere Kochzeit erhöht den Wohlgeschmack. Gibt man Zwiebeln oder Gemüse bei, kommen sie erst hinzu, wenn das Mehl bald genügend geröstet ist, damit sie nicht verbrennen.

Das Mehl kann auch ganz ohne Fett in einer gußeisernen Pfanne oder, wenn man einen Bratofen mit gleichmäßiger Hitze hat, auf einem Wähenblech braun geröstet werden. Im übrigen ist das oben Gesagte zu beachten.

Trocken geröstetes Mehl kommt als Braunmehl in den Handel.

27. Geröstete Mehlsuppe. 40 g Fett, 100 g Mehl, 1½ l Wasser, Salz.

Man stellt wie oben angegeben eine braune Grundsuppe her, die, wenn sie gut durchgekocht ist, abgeschmeckt und angerichtet wird. Beliebte Zugaben sind: Geriebener Käse, Kümmel, geröstete Brotwürfel, Kümmelstangen.

28. Makkaronisuppe. 40 g Fett, 50 g Mehl, 1¼ l Wasser, Salz, 40 g Makkaroni, ⅓ Tasse Rahm oder Milch.

Die Makkaroni, Spaghetti oder Hörnchen werden in 4 bis 5 cm lange Stücke gebrochen, in siedendem Salzwasser kurze Zeit gekocht, mit ⅓ Tasse Rahm oder Milch in die fertige braune Grundsuppe gegeben und mit dieser noch ¼ Std. durchgekocht.

29. Mockturtlesuppe. ¼ Kalbskopf oder 2 Kalbsfüße, 2 l Wasser, Salz, Suppengemüse — ½ Glas Rotwein, Salz und Pfeffer — 40 g Butter oder Fett, 50 g Mehl, 2—3 Lfl. Madeira — 1 Portion Eierstich, siehe No. 7.

Der Kalbskopf oder die Kalbsfüße werden mit dem Wasser und dem Suppengemüse langsam weichgekocht. Um die Brühe kräftiger zu machen, kann auch etwas kleinwürfelig geschnittenes Schenkelfleisch angebraten und mitgekocht werden. Dann wird die Brühe durchgesiebt, die Haut des Kopfes oder der Füße zwischen 2 Holztellern gepreßt, in Streifchen geschnitten und in Rotwein, Salz und Pfeffer mariniert. Das Mehl wird im Fett braun geröstet und mit der entfetteten Kalbskopfbrühe abgelöscht. Unter Zugabe von Madeira wird die Suppe 1 Std. langsam gekocht, wobei Schaum und Fett entfernt werden. In die gesiebte, abgeschmeckte Suppe gibt man die Kalbskopf- oder Kalbsfußstücke, sowie den Eierstich.

Die Suppe kann auch aus den Resten eines Mockturtleragoûts hergestellt werden.

30. Ochsenschwanzsuppe. 500—750 g Ochsenschwanz, 2 l Wasser, Suppengemüse, Salz, 20 g Speck, 10 g Butter —

30 g Butter, 40 g Mehl, 2 Lfl. Madeira oder Rotwein, 1 Pr. Paprika, 1 Pr. Zucker — geröstete Brotwürfel.

Der Ochsenschwanz wird rein gewaschen und querüber in 3 cm lange Stücke gehackt. In einer Kasserolle werden die Stücke mit Butter und Speckwürfeln, gereinigten Suppengemüsen und Salz leicht angebraten, mit dem nötigen Wasser abgelöscht und in ca. 2½ Std. weichgekocht. Inzwischen wird das Mehl in der Butter braun geröstet, mit kaltem Wasser abgelöscht, nachher die entfettete Brühe aufgefüllt und die Suppe unter öfterem Abschäumen 1 Std. gekocht. Dann wird sie durchgestrichen und mit Madeira oder Rotwein, Paprika und Zucker pikant abgeschmeckt. Das Fleisch wird sorgfältig von den Knochen gelöst, mit den Gemüsen in feine Stückchen zerschnitten, in die Suppenschüssel gelegt und mit der fertigen Suppe übergossen. Man bringt sie mit gerösteten Brotwürfeln zu Tische.

Wünscht man die Suppe noch kräftiger, können mit dem Ochsenschwanz Würfel von Schenkelfleisch oder Schinken angebraten werden.

31. Wildsuppe. 4 Lfl. Fleischpurée, 2 Lfl. Fleischfilets, 2 Lfl. Madeira, $^1/_8$ l übriggebliebene Wildbratensauce — 30 g Butter, 40 g Mehl, Zwiebeln, $1^1/_4$ l Wildfleischbrühe, Salz — geröstete Brotwürfel.

Von übriggebliebenem Hasen- oder Rehbraten, Wildgeflügel usw. wird das Fleisch sorgfältig von den Knochen getrennt; die schönsten Stücke schneidet man in feine Filets (Streifchen), das Uebrige wird gewiegt, durch ein feines Sieb gestrichen und mit Madeira und der Wildbratensauce vermischt. Aus den Knochen kocht man eine Fleischbrühe, mit der man die braune Grundsuppe ablöscht. Hat diese 1 Std. gekocht, wird sie durchpassiert und unter gutem Rühren das Fleischpurée dazugegeben. Nun darf die Suppe nicht mehr ins Kochen kommen, sie wird im Wasserbade heißgestellt. In diese fertige Suppe gibt man die Fleischfilets und Brotwürfel.

32. Braune Hirnsuppe. 30 g Fett, 40 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, $1^1/_4$ l Fleischbrühe oder Wasser — ½ Kalbshirn, 2 Lfl. Rahm, 2 Lfl. Weißwein — 30 g gebähte Dünkli.

Man stellt eine braune Grundsuppe her und läßt sie 1 Std. kochen. Inzwischen blanchiert man das Hirn und wiegt es fein. Dann mischt man 2 Lfl. Weißwein darunter und gibt diese Masse unter gutem Rühren in die mit Rahm und Gewürzen sorgfältig abgeschmeckte Suppe. Man läßt sie nochmals bis zum Kochgrad kommen und richtet sie über gebähte Brotdünkli an.

33. Braune Zwiebelsuppe. 40 g Fett, 80 g Mehl, 250 g Zwiebeln, $1^1/_4$ l Wasser, Salz, 1 Ei mit Milch.

Zu dem braungerösteten Mehl gibt man die grobgeschnittenen Zwiebeln, dämpft sie gut durch, füllt auf mit Wasser oder Fleischbrühe, salzt und kocht die Suppe 1 Std. Sie wird durch ein Sieb gestrichen, nochmals aufgekocht, probiert und nach Belieben über ein mit Milch verrührtes Ei angerichtet.

Verschiedene Suppen.

34. Brotsuppe. **a)** 20 g Fett, 60 g Brot, $1^1/_4$ l Wasser oder Fleischbrühe, Salz, 1 Ei mit 2 Lfl. Milch oder Rahm, Muskat.

Im rauchheißen Fett röstet man die feingeschnittenen Brotdünkli schön gelb, löscht ab mit Wasser oder Fleischbrühe, salzt, kocht die Suppe $^3/_4$—1 Std. und richtet sie über ein mit Rahm oder Milch verklopftes Ei an. Man würzt sie mit Muskat.

Kochkiste: Vorkochen 10 Minuten, Kiste $1^1/_2$ Std.

b) 10 g Fett, 50 g Brösmeli, 20 g Mehl, $1^1/_4$ l Wasser oder Fleischbrühe, Salz, 1 Ei mit 2 Lfl. Milch oder Rahm, Muskat.

Zubereitung wie oben.

c) 80 g Brot, 2 Eier, 3 dl Fleischbrühe zum Begießen — 1 l Fleischbrühe, Grünes, Muskat.

Das Brot wird mit kochender Fleischbrühe übergossen; hat es diese aufgesogen, so vermischt man es mit den Eiern, drückt alles durch ein Sieb in die kochende Fleischbrühe, würzt und richtet die Suppe an.

d) 20 g Fett, 50 g Brot, 15 g Fideli, $1^1/_4$ l Wasser, Salz, Muskat.

Die Brotdünkli werden im heißen Fett hellgelb geröstet, die zerbrochenen Fideli beigefügt, leicht mitgeröstet, mit Wasser abgelöscht und gesalzen. Die Suppe wird $^3/_4$—1 Std. gekocht und nach Belieben über ein verklopftes Ei angerichtet.

Kochkiste: Siehe unter a).

35. Grünkernmehlsuppe. 20 g Fett, 80 g Grünkernmehl, $1^1/_4$ l Fleischbrühe oder Wasser, Salz, 1 Eigelb mit Rahm oder Milch.

Das Grünkernmehl wird im heißen Fett leicht geröstet, mit der kalten Flüssigkeit sorgfältig abgelöscht und 1 Std. sachte gekocht. Verfeinert wird die Suppe, wenn man sie mit einem Eigelb oder ganzen Ei mit Rahm abzieht.

Kochkiste: Vorkochen 10 Minuten, Kiste $2^1/_2$ Std.

36. Hafer- und Gerstenschleimsuppe. 150 g Haferkerne oder Ulmergerste, $1^1/_2$ l Wasser, Salz, Suppengemüse, geröstete Brotwürfel oder 1 Ei mit Milch.

Die erlesenen, gut gewaschenen Haferkerne oder Gerstenkörner werden über Nacht eingeweicht und am folgenden Tag mit der Einweichflüssigkeit, dem nötigen Wasser und dem Suppengemüse aufs Feuer gesetzt und 2—3 Std. unter häufigem Rühren gekocht. Kalbsknochen oder -Füße, in der Suppe mitgekocht, machen dieselbe schleimiger. Die Suppe wird gesiebt, aufgekocht und nach Belieben mit einem Ei gebunden. Eine beliebte Zutat sind geröstete Brotwürfel.

Kochkiste: Vorkochen 1 Std., Kiste 6—8 Std.

37. Hafergrützsuppe. a) 15 g Fett, 80 g Hafergrütze, $1^1/_2$ l Wasser, Salz, Milch.

Die Hafergrütze wird im heißen Fett leicht geröstet, mit Wasser abgelöscht, gesalzen und 1 Std. gekocht. Vor dem Anrichten kann man etwas Milch beigeben.

b) Die Hafergrütze wird einige Stunden in kaltes Wasser eingelegt. Man bringt sie mit dem Einweichwasser in die Pfanne, fügt noch Wasser bei und kocht die Suppe 1 Std. Vor dem Anrichten verrührt man sie mit einem Stücklein Butter.

Kochkiste: Vorkochen 7—10 Minuten, Kiste 2 Std.

38. Haferflockensuppe. 15 g Fett, 80 g Haferflocken, 1½ l Wasser, Salz, Milch.

Im heißen Fett röstet man die Haferflocken leicht an, löscht ab, salzt und kocht die Suppe ¾—1 Std. Zuletzt gibt man etwas Milch bei. Nach Belieben kann beim Ablöschen das Wasser bis zu ¼ durch Milch ersetzt werden. Die Suppe kann gesiebt oder mit den Haferflocken zu Tisch gebracht werden.

Kochkiste: siehe oben.

Weizenflocken- und Gerstenflockensuppe werden gleich zubereitet.

39. Hafergrießsuppe.

Siehe Hafergrützsuppe, No. 37.

40. Hafermehlsuppe. 20 g Fett, 60 g Hafermehl, 1¼ l Wasser, Salz.

Im heißen Fett röstet man das Hafermehl leicht an, löscht mit Wasser sorgfältig ab und kocht die Suppe ¾—1 Std.

Kochkiste: siehe oben.

41. Prinzeßsuppe. 20 g Fett, 50 g Hafermehl, 1¼ l Wasser, Salz, Klößchen.

Man stellt eine Hafermehlsuppe nach obigem Rezept her und richtet sie über gebackene Brot- oder Grießklößchen an.

Gebackene Brotklößchen. 60 g Brot, 1 Lfl. Milch, 1 Ei, Salz, Brösmeli, Backfett.

Die Brotkrume wird in kalter Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit dem Ei und Salz zu einem feinen, ziemlich festen Brei vermengt. Man formt davon kleine Kügelchen, wendet sie in Brösmeli und bäckt sie schwimmend im heißen Fett.

Gebackene Grießklößchen. Siehe No. 11.

42. Eingerührte Grießsuppe. 60 g Grieß, $1^1/_4$ l Fleischbrühe, 1 Ei mit Milch, Grünes, Muskat.

Man rührt den Grieß in die kochende Flüssigkeit ein, läßt die Suppe 10—15 Minuten kochen und richtet sie über ein mit Milch verklopftes Ei an. Zuletzt gibt man Muskat und Grünes auf die Suppe.

Kochkiste: Vorkochen 5 Minuten, Kiste 1 Std.

43. Geröstete Grießsuppe. 20 g Fett, 80 g Grieß, $1^1/_4$ l Fleischbrühe oder Wasser, nach Belieben 1 Ei mit Milch, Muskat.

Im heißen Fett röstet man den Grieß schön hellgelb, löscht ab mit Wasser und kocht die Suppe 1 Std. Man richtet sie über ein Ei an und würzt mit Muskat.

Kochkiste: Vorkochen 10 Minuten, Kiste $1^1/_2$ Std.

44. Reissuppe. 60 g Reis, Wasser zum Blanchieren, 20 g Fett, 15 g Mehl, Suppengemüse, $1^1/_2$ l Knochenbrühe oder Wasser, Salz, Muskat und Grünes, 2 Lfl. Milch.

Der Reis wird erlesen, gewaschen und blanchiert. Dann kommen die feingewiegten Suppengemüse, das Fett und Mehl hinzu und alles wird gut durchgeschwitzt. Dann löscht man kalt oder lauwarm ab, salzt und läßt die Suppe 1 Std. kochen. Vor dem Anrichten wird sorgfältig abgeschmeckt.

Das Mehl kann auch weggelassen werden.

Kochkiste: Vorkochen 10 Minuten, Kiste $1^1/_2$—2 Std.

45. Gerstensuppe.

Siehe Reissuppe. Gerste braucht aber je nach der Stärke der Körner 2—3 Std. Kochzeit und soll, wenn möglich, nicht in Aluminium- und nicht in Eisenpfannen gekocht werden, da sie gerne eine unansehnliche, dunkle Farbe bekommt.

Die grobe Gerste wird einige Std. eingeweicht, mit dem Einweichwasser aufgesetzt und nicht blanchiert.

46. a) Maissuppe. 60 g Mais, 1 Tasse Milch, $1^1/_3$ l Knochenbrühe, Salz und Pfeffer, 1 Lfl. gehackte Petersilie, nach Belieben geriebener Käse, Rahm oder 1 Ei mit Milch.

Der Maisgrieß wird mit der kalten Milch glatt angerührt und 1 Std. stehen gelassen. Dann wird die Masse in die inzwischen zum Kochen gebrachte Brühe gerührt und unter Rühren aufkochen gelassen. Man läßt die Suppe auf schwachem Feuer 1 Std. kochen, schmeckt sie gut ab und richtet sie nach Belieben über gehacktes Grünes und ein Ei oder etwas Rahm an.

Kochkiste: Vorkochen 10 Minuten, Kiste 1½—2 Std.

b) Geröstete Maissuppe. 15 g Fett, 60 g Mais, Suppengemüse, 1¼ l Knochenbrühe oder Wasser, Gewürz.

Im heißen Fett röstet man zuerst den Mais, dann das feingewiegte Suppengemüse, löscht ab, würzt und kocht die Suppe wie unter a) angegeben.

47. Hülsenfruchtsuppen. Die Hülsenfrüchte werden erlesen, gewaschen und je nach Art 3—12 Stunden in lauwarmes, weiches Wasser eingeweicht. In Ermangelung von weichem Wasser wird der Einweichflüssigkeit eine Prise Natron oder Soda beigegeben. Bohnen und Erbsen werden mit dem Einweichwasser, am besten in irdenen Töpfen aufgesetzt und auf schwachem Feuer oder im Ofen zugedeckt weichgekocht. Das Einweichwasser der Linsen hingegen wird fortgeschüttet und dieselben mit frischem, weichem Wasser aufgesetzt. Eiserne Kochgeräte sind zu vermeiden. Gesalzen wird erst, wenn die Hülsenfrüchte halbweich sind. Es wird gerne geräucherter Speck oder auch nur Speckschwarte und einiges Suppengrün, wie Zwiebel, Lauch, Sellerie und Rüben mitgekocht. Es ist vorteilhaft, die Hülsenfrüchte durchzustreichen und die Suppen nachher mit einer Mehlschwitze oder einem Teiglein aus Milch und Mehl zu binden.

a) Erbsensuppe. 150—200 g Erbsen, 2½ l Wasser zum Einweichen, Suppengemüse, 20 g Fett, 20 g Mehl, 2 Lfl. Milch oder Rahm, 40 g Brotwürfel, 20 g Fett.

Statt der Brotwürfel kann eine in der Suppe gekochte Wurst in Scheibchen geschnitten und damit aufgetragen werden, ebenso in kleine Würfel geschnittener, magerer Speck oder Rauchfleisch.

b) Bohnensuppe.
Siehe Erbsensuppe.

c) Linsensuppe.
Siehe Erbsensuppe.

Kochkiste: Vorkochen 20—30 Minuten, Kiste 4—6 Std.

48. Kostsuppe. 70 g Böhnli, 40 g Gerste, 100 g gelbe Erbsen, 30 g Reis, Suppengemüse, 2½ l Wasser zum Einweichen, Salz.

Böhnli, Gerste und Erbsen werden erlesen, gewaschen, eingeweicht und mit dem Einweichwasser aufs Feuer gesetzt. Wenn die Suppe kocht, salzt man sie, fügt das gewiegte Suppengemüse hinzu und kocht die Suppe langsam 2—3 Std. ½ Std. vor dem Anrichten fügt man den Reis hinzu.

Schmackhafter wird die Suppe, wenn man ein Stück geräucherten Speck oder Schweinsrippli mitkocht.

Kochkiste: Vorkochen 30 Minuten, Kiste 6 Std.

49. Kartoffelsuppe. **a)** 600 g Kartoffeln, 20 g Fett, Suppengemüse, 20 g Mehl, 1¼ l Wasser, Salz, geröstete Brotwürfel.

Die Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Im heißen Fett dünstet man zuerst das gewiegte Suppengrün, dann die Kartoffeln, streut das Mehl darüber, löscht ab, würzt und kocht die Suppe, bis die Kartoffeln weich sind. Dann werden diese zerstoßen oder durch ein Sieb getrieben, die Suppe nochmals aufgekocht und mit gerösteten Brotwürfeln serviert.

Kochkiste: Vorkochen 5 Minuten, Kiste ¾—1 Std.

b) 500 g Kartoffeln, 20 g Fett, 40 g Mehl, Zwiebel, 1¼ l Wasser, Salz, Rahm oder Milch, Muskat.

Im heißen Fett röstet man das Mehl braun, gibt die gewiegte Zwiebel und die geschälten, geschnittenen Kartoffeln hinzu, löscht mit kaltem Wasser ab, würzt und kocht die Suppe 1 Std. Sie wird durch ein Sieb getrieben, aufgekocht und mit Rahm oder Milch und Gewürz abgeschmeckt. Kochkiste wie oben.

Beide Suppen können aus gekochten Kartoffeln hergestellt werden.

50. Gemüsesuppe. Verschiedene Gemüse, wie: Rüben, Sellerie, Lauch, Wirz, Kohlraben, Kartoffeln, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebel, Petersilie, 20 g Fett, 20 g Mehl oder Reis, 1½ l Fleischbrühe oder Wasser, Salz.

Die Gemüse werden geputzt, gewaschen und in feine Streifchen geschnitten oder gewiegt, Erbsen läßt man ganz, Blumenkohl wird in kleine Röschen zerteilt. Fett oder Butter wird heiß gemacht, gewiegte Zwiebel und Petersilie und dann die Gemüse darin 10 Minuten gedämpft. Man fügt Mehl oder Reis hinzu, löscht mit heißer Flüssigkeit ab, würzt und kocht die Suppe ca. 1 Std. Nach Belieben gibt man geröstete Brotwürfel dazu. Der Blumenkohl kommt etwas später als die andern Gemüse in die Pfanne.

Kochkiste: Vorkochen 15 Minuten, Kiste 2 Std.

51. Minestra. 2 l Wasser, Knochen- oder Fleischbrühe, 30 g Speck, 1 Knoblauchstücklein, 80 g Reis oder Makkaroni, 2 Lfl. Tomatenpurée oder 250 g frische Tomaten, 80 g Bohnen, ¼ Wirz- oder Kabiskopf, Rüben, Petersilie, nach Belieben Lauch und Sellerie.

Die Bohnen, weiße oder bunte, werden über Nacht eingeweicht. Der Speck wird mit dem Knoblauch fein verwiegt. Speck, Bohnen und Tomaten setzt man mit der kalten Flüssigkeit auf, gibt, wenn sie kocht, das ziemlich grob geschnittene Gemüse hinein und läßt die Suppe zugedeckt 1—2 Std. leise kochen. ½ Std. vor Essenszeit fügt man den gewaschenen Reis oder die Makkaroni bei und kocht die Suppe fertig. Vor dem Anrichten soll sie sorgfältig abgeschmeckt werden.

52. Falsche Krebssuppe. 150 g Rüben, Sellerie, Lauch, Petersilie, 1 mittlere Kohlrabi, 3 Lfl. Tomatenpurée, 30 g Butter, 20 g Brösmeli, 1¼ l Fleischbrühe, 1 kleiner Blumenkohl, 20 g Käse, Salz.

Die feingewiegten Gemüse, mit Ausnahme des Blumenkohls, werden in der Butter gedünstet, die Brösmeli und das Tomatenpurée dazu gegeben und mit Fleischbrühe ab-

gelöscht. Wenn das Gemüse weich ist, streicht man es durch ein Sieb, kocht die Suppe nochmals auf und gibt die in Salzwasser gekochten Blumenkohlröschen hinein. Nach Belieben fügt man der Suppe geriebenen Käse bei.

Kochkiste: Vorkochen 15 Minuten, Kiste 2 Std.

53. Rübensuppe. 375 g Rüben, 10 g Fett, 20 g Speck, Zwiebel, Lauch, Sellerie, 30 g Mehl oder 30 g Tapioka, Sago oder Manioka, $1^1/_4$ l Wasser, Salz — nach Belieben $^1/_4$ Lorbeerblatt, 2 Nelken, einige Pfefferkörner.

Die Rüben werden geschabt, in Scheibchen geschnitten, Fett und Speck werden heiß gemacht, zuerst das gewiegte Suppengemüse und dann die Rüben darin gedämpft. Man streut das Mehl darüber, löscht ab, salzt und kocht die Suppe, bis die Rüben weich sind. Dann streicht man sie durch ein Sieb und kocht sie auf. Gibt man Tapioka hinzu, so geschieht das erst vor dem zweiten Aufkochen unter stetem Rühren. Die Tapioka muß 10 Minuten mitkochen.

Kochkiste: Vorkochen 15 Minuten, Kiste $2^1/_2$—3 Std.

54. Spinatsuppe. 10 g Fett, 20 g Speckwürfel, 1 Zwiebel, 250 g Spinat, 50 g Brotkruste, 10 g Mehl, $1^1/_4$ l Fleischbrühe — 20 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat.

Im heißen Fett wird der Speck glasig gebraten, die Zwiebel gedämpft, dann das Brot und Mehl leicht geröstet. Nun fügt man den gereinigten, grobgewiegten Spinat hinzu, dünstet ihn und löscht mit heißer Fleischbrühe ab. Sobald der Spinat weich ist, wird die Suppe durch ein Sieb gestrichen, mit einem Stück Butter oder etwas Rahm heiß geschwungen, abgeschmeckt und angerichtet.

55. Wirzsuppe. 300 g Wirz, Zwiebel, 20 g Fett, 20 g Mehl oder Reis, $1^1/_4$ l Wasser oder Fleischbrühe, 10 g Käse.

Der gewaschene Wirz wird in Streifchen geschnitten und mit der Zwiebel im heißen Fett, dem man nach Belieben etwas gewiegten Speck beifügen kann, gedämpft. Man fügt das Mehl oder den Reis hinzu, löscht ab und kocht die Suppe 1 Std. Zuletzt gibt man den geriebenen Käse hinein.

Kochkiste: Vorkochen 10 Minuten, Kiste 2 Std.

56. Maggi- und Knorrsuppen. Die verschiedenen Maggi- oder Knorrsuppen werden nach der auf den Paketen angegebenen Weise hergestellt. Die Kochzeit darf eher etwas länger gerechnet werden.

Die Suppen aus den verschiedenen Mehlen, wie: Erbsen-, Linsen-, Bohnen- und Grünkernmehl usw., werden folgendermaßen gekocht:

65 g des betreffenden Mehles, $1^1/_4$ l Wasser, Salz. Das Mehl wird mit einem Teil des Wassers glatt angerührt, in das übrige kochende Salzwasser eingegossen und $^3/_4$—1 Std. gekocht.

Man kann geröstete Brotwürfel darauf geben.

Kochkiste: Vorkochen 10 Minuten, Kiste $1^1/_2$—2 Std.

Vorspeisen.

57. Hors d'œuvre. Hors d'œuvre ist eine kalte, pikante Vorspeise, die einzeln in kleinern Schüsseln oder auf einer schwedischen Schüssel angerichtet werden kann. Zu den Gerichten, die sich für eine Hors d'œuvre-Platte eignen, gehören: Austern, Kaviar, bestrichene und garnierte Brötchen, kaltes Fleisch, Schinken, Zunge, Fischkonserven, Krebse, verschiedene Mayonnaisen, gefüllte Eier und verschiedene Salate. Als Garnitur verwendet man: Salatblätter, Zitronen, Cornichons, Kapern, hartgekochte Eier, Petersilie.

58. Französische Omeletten. 4—6 Eier, 4—6 Lfl. Milch oder Fleischbrühe, Salz, Muskat — 30 g Butter.

Eier, Flüssigkeit und Gewürz werden tüchtig verklopft und in die Omelettenpfanne in die heiße Butter gegeben. Man rührt mit dem Schäufelchen bis die Masse flockig, aber noch nicht fest geworden ist. Dann läßt man sie auf der untern Seite gelb backen und richtet sie überschlagen an.

Die Masse kann mit gewiegtem Grün oder 50 g Schinken vermischt werden.

Man kann die fertige Omelette beim Anrichten mit geschnetzelter Kalbsniere, Leber oder Pilzen füllen.

59. Italienische Omelette. ½ Kalbsmilke, 250 g Kalbsplätzchen, 60 g Butter, 30 g Mehl, 4 dl Fleischbrühe, 3 Sardellen, etwas feingewiegte Zwiebeln, Salz, 1 Glas Weißwein, 20 g Parmesankäse, 1 dl saurer Rahm, nach Belieben Champignons.

Omelettenteig: 60 g Mehl, 1 Pr. Salz, 1 dl Milch, 2 Eier, 30 g Fett.

Die Milke wird gewässert, in kochendem Salzwasser langsam weichgekocht, abgeschreckt und gehäutet. Die Schnitzel werden geklopft, gesalzen, hellbraun gebraten und nebst der

Milke in feine Würfel geschnitten. In der Butter läßt man das Mehl hellbraun werden, dünstet die feingewiegte Zwiebel darin, füllt mit Fleischbrühe auf, gießt den Wein dazu, kocht die Sauce 20 Min., läßt das Fleisch und die gereinigten gewiegten Sardellen darin aufkochen und würzt nach Geschmack.

Dann bäckt man 2 nicht zu dünne Omeletten, legt die eine in eine gebutterte Auflaufform, füllt das Ragoût, das nicht zu flüssig sein darf, darauf und legt die andere Omelette als Deckel darüber. Obenauf streut man den geriebenen Pârmesankäse, gießt den sauren Rahm darüber und bäckt die Speise ½ Std. im Ofen.

60. Käseauflauf. **a)** 60 g Mehl, ½ l Milch, Salz, 150 g Fettkäse, 3—4 Eigelb, 3—4 Eierschnee.

Die Milch und das Mehl werden glatt verrührt und auf dem Herd dicklich gekocht. Nach dem Erkalten gibt man das Salz, den geriebenen Käse, die Eigelb und zuletzt den Eierschnee dazu. 30—40 Minuten Backzeit. Der Auflauf muß sofort serviert werden.

b) 250 g Brotdünkli, 150 g Fettkäse, Salz, 4—5 dl Milch, 2—3 Eier.

Eine Auflaufform wird mit Butter ausgestrichen und lagenweise mit Brotdünkli und feingeschnittenem Käse gefüllt. Man gibt eine Prise Salz in die Milch und gießt diese langsam über das Brot. Man läßt die Form stehen, bis das Brot die Milch aufgesogen hat, verteilt dann die zerklopften Eier darüber und bäckt den Auflauf in mäßig heißem Ofen ¾ bis 1 Std.

Eier, Milch und Salz können miteinander verklopft und nach und nach über das Brot gegossen werden.

61. Einfache Fleischpastetchen. Für ca. 20 Stück. Blätterteig, No. 442, von 250 g Mehl usw. — Fülle: 150 g mageres, gehacktes Kalbfleisch, 20 g Butter, Petersilie und Zwiebel, 1 Weggli, Milch zum Einweichen, Salz, Pfeffer, Muskat, ½ Ei — 1 Eigelb zum Bestreichen.

Der Blätterteig wird messerrückendick ausgewallt. Dann sticht man runde Plätzchen aus, legt sie auf ein Blech, gibt einen Löffel Kalbfleischfülle darauf, befeuchtet den Rand mit Wasser, legt nochmals ein Plätzchen darüber. drückt den Rand gut an und bestreicht die Oberseite mit Eigelb. Zum Backen brauchen sie eine gute Hitze.

Fülle: Das Fleisch wird in der Butter mit wenig Petersilie und Zwiebel kurz gedünstet, vom Feuer genommen, das in Milch eingeweichte, ausgedrückte Weggli, das Gewürz und das Ei dazugegeben.

62. Milken- und Hirnpastetchen. Für 20—25 Stück. Blätterteig, No. 442, von 300 g Mehl — 1½ Portionen Buttersauce, No. 204a, mit Hirn und Milke oder Ragoût fin, No. 78 — 1 Eigelb zum Bestreichen.

Der Blätterteig wird 1½ mm dick ausgewallt und runde Plätzchen davon ausgestochen. In der Hälfte der Plätzchen sticht man in der Mitte noch ein Deckelchen aus. Die so entstandenen Ringe klebt man mit kaltem Wasser oder Eiweiß auf die ganzen Plätzchen, bestreicht sie oben, ebenso die Deckelchen mit Eigelb und bäckt sie im heißen Ofen zirka 20 Minuten. Beim Herausnehmen wird die Höhlung etwas erweitert und Hirn oder Milke mit Buttersauce oder Ragoût fin eingefüllt.

Hirnfülle. 1 Kalbshirn, Salzwasser mit etwas Essig — 1½ Portionen Buttersauce, No. 204a.

Das Hirn wird vorbereitet nach No. 126 und in kleine Würfel zerlegt. Dann bereitet man eine Buttersauce aus 30 g Butter, macht dieselbe mit Weißwein oder Zitronensaft säuerlich, würzt sie mit Salz, Pfeffer und Muskat und gibt die Hirnwürfelchen hinein. Die Sauce kann durch Zugabe von Eigelb und blättrig geschnittenen Champignons verfeinert werden.

Milkenfülle. 1 Kalbsmilke, Salzwasser — 1½ Portionen Buttersauce, No. 204a.

Eine Kalbsmilke wird nach No. 128a gekocht, gehäutet, Röhren und Fett abgeschnitten. Die Milke wird in Würfelchen zerlegt und wie das Hirn in eine fertige Sauce gegeben.

63. Hirnpastetchen anderer Art. Für 20 Pastetchen. 40 g Butter, 40 g Mehl, Fleischbrühe, ½ Glas Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskat, nach Belieben 1 Lfl. Kapern, 1 Hirn — Blätterteig, No. 442, von 250 g Mehl — 1 Eigelb zum Bestreichen.

Man dünstet das Mehl in der Butter, löscht mit Fleischbrühe und Weißwein ab, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskat und nach Belieben mit einem Löffel Kapern. Das Hirn wird vorbereitet nach No. 126 und in der Sauce 5 Minuten gekocht, vom Feuer genommen und in kleine Würfel zerteilt. Kleine Förmchen werden mit messerrückendick ausgewalltem Blätterteig ausgelegt, mit der Masse gefüllt, ein Teigdeckelchen darüber gegeben, das man am Rande gut andrückt. Die obere Seite wird mit Eigelb bestrichen und die Pastetchen im mittelheißen Ofen 20—30 Minuten gebacken.

64. Vol-au-vent. Blätterteig, No. 442, von 200—250 g Mehl.

Der Blätterteig wird bleistiftdick ausgewallt und davon in der Größe eines Tellers ein Stück ausgeschnitten. Man bestreicht den Rand 2 cm breit mit Wasser und legt auf die Mitte einen Ball aus Papierschnitzeln. Nun schneidet man ein rundes Teigstück aus, das etwas größer ist als der Boden, legt es über den Papierball und drückt den Rand gut an. Die Pastete wird mit Teigfiguren verziert und am Rand mit einem Teigstreifen von zirka 2 cm Breite belegt. Nachdem auf der Mitte der Pastete ein Deckelchen eingezeichnet wurde, bestreicht man sie mit Eigelb und bäckt sie bei guter Hitze 25—40 Minuten. Wenn sie aus dem Ofen kommt, schneidet man das Deckelchen sorgfältig heraus, läßt die Pastete etwas stehen und nimmt dann das Papier nach und nach heraus. Man füllt die Pastete mit Hirn, Milke, Kalbszunge, frikassiertem Kalbfleisch, No. 118, Brätkügeli, No. 190, mit Buttersauce oder holländischer Sauce. Sie kann auch mit Gemüse gefüllt werden.

65. Römische Pastetchen. 1 großes Ei, 3 Teel. Rahm, 1 Pr. Salz, 1 Pr. Zucker, 1 Teel. Oel, 20 g Mehl — Backfett.

Man braucht zu diesem kleinen Gebäck ein mit Holzgriff versehenes Eisen, das man in Pilz- oder Becherform haben kann. Der Teig wird wie ein Omelettenteig angerührt; dann gibt man einen Teil davon in ein Weinglas, taucht das im Backfett erhitzte Eisen bis zu $^3/_4$ der Höhe hinein und gibt es sofort zurück ins heiße Fett zum Gelbbacken. Das fertige Pastetchen soll sich leicht vom Eisen lösen, dann wird es umgekehrt zum Vertropfen gestellt. Die Ränder können mit der Schere gleichmäßig geschnitten werden.

Kurz vor dem Servieren füllt man die Pastetchen mit einem feinen Ragoût oder Fricassée oder mit Gemüse oder Gemüsesalat oder mit Apfelbrei oder mit Schlagrahm.

66. Wurstwecken. 300 g Blätter-, No. 442, oder Halbbutter-, No. 438, oder geriebener Teig, No. 437, 3—4 Bratwürste oder Haché, No. 191, von Fleischresten mit Rosinen, Bratenjus, saurem Rahm, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und 1 Ei — Fett zum Backen — oder 1 Eigelb zum Bestreichen.

Vom messerrückendick ausgewallten Teig werden 12 bis 15 cm lange und ebenso breite Vierecke geschnitten. Von der Fleischmasse formt man 8—10 cm lange Würste und legt sie darauf; es können auch abgewellte und geschälte Bratwürste verwendet werden. Der Rand des Teigstückes wird mit Wasser oder Ei bestrichen, der Teig übergeschlagen, gut zusammengedrückt, verziert, die Wecken im heißen Fett schwimmend oder mit Ei bestrichen im mittelheißen Ofen schön gelb gebacken.

Statt Restenfleisch kann auch eine Kalbfleischfülle, No. 61, oder Hackbratenmasse, No. 186, verwendet werden.

67. Kurländer Speckkuchen. 125 g Mehl, 60 g Butter, 10 g Hefe, 2 Lfl. Milch, Salz — Fülle: 60 g Schinken und Speck, Zwiebel, 5 g Butter, Gewürz — Eigelb zum Bestreichen.

Das Mehl wird auf das Wirkbrett gesiebt, die Butter in Stückchen, Salz und die in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe dazugegeben, alles zuerst gerieben und dann während 10 bis 15 Minuten zu einem glatten Teig geknetet. Man läßt ihn auf-

gehen, wallt ihn dann messerrückendick aus, sticht runde Plätzchen aus, bestreicht deren Rand mit Eiweiß und gibt etwas von der Füllung in die Mitte. Dann wird der Rand zur Hälfte übergeklappt, gut angedrückt und durch Einschnitte oder mit der Teigzange verziert. Man läßt die Kuchen auf befettetem Blech aufgehen, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei Mittelhitze goldgelb.

Füllung: Schinken und Speck werden fein gewiegt, mit der in Butter gedünsteten Zwiebel vermischt und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

68. Käsepastetchen. 15—20 Stück. Blätter-, No. 442, oder Halbbutterteig, No. 438, von 150 g Mehl — Fülle: 100 g Fettkäse, 20 g Mehl, Salz, 1½ dl Milch, 1—2 Eier.

Kleine Förmchen werden mit messerrückendick ausgewalltem Teig belegt. Zur Fülle wird der Käse gerieben, das Mehl darunter gemischt, mit der Milch angerührt, 1 Prise Salz und die Eier dazugegeben. Diese Masse wird bis zur halben Höhe in die Förmchen gefüllt, dieselben im heißen Ofen 15—20 Minuten gebacken und sofort serviert.

69. Makkaronitimbale. 180 g Mehl, 90 g Butter, 1 Ei, Salz, 2—4 Lfl. Wasser — 130 g Makkaroni, Salzwasser — 2 Portionen Tomatensauce, No. 208, 100 g Schinken, 20 g Käse.

Aus Mehl, Butter, Salz, Ei und Wasser stellt man einen Timbaleteig, No. 440, her, den man $^1/_4$ Stunde ruhen läßt. Dann werden vom Teig bleistiftdicke Röllchen gedreht und eine vorbereitete Timbaleform oder feuerfeste Schüssel damit ausgelegt, so daß nirgends eine Oeffnung bleibt. Dann füllt man die Form mit fertig gekochten Makkaroni, die mit dem Käse und einem Teil der Tomatensauce vermischt wurden. Man gibt lagenweise Schinken- oder Zungenwürfel dazwischen. Vom übrigen Teig wallt man einen Deckel aus, gibt ihn darüber, verbindet die Ränder mit Wasser oder Eiweiß, sticht mit einer Gabel einige Male ein und bäckt die Pastete in mittelheißem Ofen $^3/_4$—1 Std. Sie wird gestürzt und mit Tomatensauce serviert.

70. Gemüsetimbale. Teig wie oben. — Blumenkohl oder Rüben oder Erbsen, oder Erbsen und Rüben gemischt, oder Schwarzwurzeln oder Stachys — Salzwasser — 2 Portionen Gemüsesauce, No. 204c.

Eine Form wird wie oben angegeben mit Teigröllchen ausgelegt. Die geputzten Gemüse werden im Salzwasser weichgekocht und wenn ausgekühlt mit einer dicklichen Buttersauce vermischt. Man füllt sie in die Form, bäckt die Pastete wie oben und stürzt sie kurz vor dem Servieren.

71. Sulz. 1 Schweinsfuß mit Wädli, 1 Kalbsfuß, 500 g Kalbsknochen, 500 g Schenkelfleisch, 3 l Wasser, 1 Glas Wein, 15 g Salz, 1 Stück Sellerie, weißer Lauch, 1 Rübe, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, 3 Nelken, 1 Zitronenscheibe, Zwiebel, am besten gebräunt, nach Belieben getrocknete Erbsen- oder Spargelschalen.

Kalbsfuß, Schweinsfuß, Knochen und das klein geschnittene Fleisch werden mit dem Wasser aufs Feuer gesetzt und langsam zum Kochen gebracht. Nach 2 Std. gibt man alle übrigen Zutaten hinzu und kocht die Sulz noch 2—3 Std. Dann wird sie durch ein ausgekochtes, ausgedrücktes Tuch in eine Schüssel gegossen und bis zum andern Tag an einen kühlen Ort gestellt. Dann nimmt man mit einem Löffel und nachher mit einem saubern Papier vorsichtig das Fett weg, macht die Sulz flüssig, schmeckt sie mit Wein, z. B. Madeira, Salz und Fleischextrakt ab, bis sie sehr kräftig ist und eine schöne Farbe hat. Man gibt 2—3 zu leichtem Schnee geschlagene Eiweiß oder 2 ganze Eier mit den gewaschenen, zerdrückten Eierschalen dazu. Man schwingt die Sulz mit dem Schneebesen bis sie zum Kochen kommt und stellt sie dann sofort zugedeckt etwa 20 Minuten an einen warmen Ort, ohne daß sie kochen kann. Mit einer Schaumkelle schöpft man dann den grauen Schaum vorsichtig ab und gibt die Sulz durch ein aufgespanntes, möglichst warmes Tuch. Je nach Bedürfnis läßt man sie 2—4 mal durchlaufen. Man füllt sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt sie erstarren. Zum Stürzen wird die Form rasch in heißes Wasser getaucht.

Die Sulz kann auch mit Garnitur von Eiern, Cornichons, Kapern, Trüffeln und mit Fleischeinlage von Braten, Zunge, Wild, Geflügel, Fisch hergestellt werden. Alles Fleisch muß gut weich und schön sauber geschnitten sein. Weder Garnitur noch Einlage dürfen die Form irgendwo berühren. Jede Sulzlage muß leicht erstarren, bevor wieder eine Einlage darauf gegeben wird.

Sulz kann man braun färben mit Liebigs Fleischextrakt oder Zuckercouleur, gelb mit Safran, rot mit giftfreiem Karmin.

Von dem Kalbsfuß kann man das Fleisch loslösen und wie gebackenen Kalbskopf, No. 125b, zubereiten.

72. Sulzpastete. 500—750 g Pastetenteig, No. 439b — 500 g mageres, rohes Kalb- oder Schweinefleisch, 500 g Bratwurstmasse oder Farce von Schweine- oder Kalbfleisch, Salz, Pfeffer, 250 g gekochte Zunge oder Schinken, Cornichons, Streifen von frischem Speck, Gewürz — ½ Portion geklärte Sulz, No. 71 — 1 Ei zum Bestreichen.

Der Pastetenteig wird in 2 ungleiche Stücke geteilt, ein Stück von 200—300 g für den Boden, das andere von 300 bis 450 g für den Deckel. Man wallt zuerst das kleinere Stück stark 3—4 mm dick zu einer länglich viereckigen Platte aus und legt diese auf ein Backblech. Darauf gibt man nun eine fingerdicke viereckige Lage Fleischfülle oder Bratwurstteig in der Weise, daß ringsherum ein 3 fingerbreiter Teigrand frei bleibt. Auf diese Fleischfülle legt man der Länge nach 2 bis 3 bleistiftdicke Streifen von rohem, magerem, gesalzenem, gepfeffertem Schweine- oder Kalbfleisch (Filet), frischem fettem Speck, gekochtem Schinken oder Zunge abwechslungsweise nebeneinander. Nach Belieben können die Fleischstreifen mit Madeira mariniert werden. Zwischen die Streifen gibt man, je nachdem man die Pastete säuerlich liebt, einige Cornichons, deckt diese Lage wiederum mit einer fingerdicken Lage Fleischfülle oder Bratwurstteig, gibt wiederum Streifen darauf und nochmals Fülle, bis die Masse hoch genug ist. Nun bestreicht man den vorstehenden Teigrand mit ge-

schlagenem Ei. Der übrige Teig wird ebenfalls 3—4 mm dick zu einem viereckigen Stück ausgewallt. Mit diesem werden nun die Fleischfülle und der Teigrand zugedeckt, die Ränder gut aufeinander gedrückt, nach innen aufgerollt und dann mit der Teigzange verziert. Nun bestreicht man die Pastete mit Eigelb und fährt mit der Messerspitze leicht kreuz und quer über den Teig, ohne ihn einzuschneiden. In der Mitte der Pastete macht man ein Loch, so groß, daß man einen Finger hineinstecken kann. In diese Oeffnung stellt man ein Röhrchen von festem Papier. Die Pastete wird in ziemlich heißem Ofen in $^3/_4$ Std. gut durch- und schön braun gebacken. Wenn der Fleischsaft, der beim Röhrchen herauskocht, klar ist, ist die Pastete genug gebacken. Ist sie erkaltet, gibt man gut geläuterte, auf dem Feuer flüssig gemachte Sulz in Zwischenpausen und nicht zu viel aufs Mal durch die Oeffnung in die Pastete. Man läßt sie mindestens einen Tag stehen, damit der Inhalt schön fest wird.

Zum Servieren schneidet man die Pastete querüber in fingerdicke Scheiben, dressiert sie auf eine Schüssel und garniert diese mit gehackter oder hübsch ausgeschnittener Sulz, Petersilie und Zitrone.

Die Pastete kann auch in einer langen, viereckigen Blechform zubereitet werden. Die Form wird mit Butter ausgestrichen, mit dem ausgewallten Teig belegt, wie oben angegeben mit Fleisch und Fleischfarce gefüllt und mit einem Teigdeckel eingedeckt. Nachdem die Ränder gut verbunden, wird die Pastete mit Ei bestrichen und im übrigen wie die erste Art fertig gemacht.

73. Falscher Salm. 750 g Kalbfleisch vom runden Mocken, 15 g Salz, 10 g Salpeter, Beize ohne Wacholderbeeren (siehe Allgemeines vom Fleisch) — 1 Portion Mayonnaisensauce, No. 220, 3 Sardellen. — Garnitur wie zu Mayonnaisen, No. 74.

Man klopft das Kalbfleisch und reibt es gut mit Salz und Salpeter ein, gießt eine Beize darüber und läßt das Fleisch unter öfterem Wenden 4—6 Tage darin liegen. Dann setzt man es mit der Beize aufs Feuer, gibt noch einen Löffel

Salz und so viel Wasser dazu, daß das Fleisch bedeckt ist. Man kocht es 2—2½ Std. auf schwachem Feuer oder in der Kochkiste. (Vorkochen: ½ Std., Kiste 3—4 Std.) Man läßt es im Sud erkalten, nimmt das graue Häutchen weg, schneidet das Fleisch in hübsche Schnitten, streicht auf jede derselben etwas gereinigte, gewiegte Sardellen und garniert die Schüssel mit Petersilie, Zitronen, gekochten Eiern usw. Dazu serviert man eine Mayonnaise oder Sauce tartare, No. 222. Die Fleischstücke können auch mit der Mayonnaise überzogen werden.

Man kann den falschen Salm auch warm auf den Tisch geben; in diesem Falle gibt man eine säuerliche Buttersauce, No. 204a, oder Kapernsauce, No. 205, dazu.

74. Mayonnaisen von Fleisch, Geflügel etc. Mayonnaisen werden bereitet von kaltem Fisch, Hummer, Krebs, kaltem Fleisch, Geflügel, Gemüse. Alle diese Zutaten sind gekocht oder gebraten und werden sorgfältig in gleichmäßige Stücke oder Filets zerteilt; Häute, Gräte, Bratenkrusten sind zu entfernen. Dann werden die Zutaten mit Essig oder Zitronensaft, etwas Oel, Salz und Pfeffer einige Stunden mariniert oder über Nacht in ein Essig- oder Zitronenwasser mit Salz und Pfeffer gelegt und dann auf einem Sieb gut abtropfen gelassen. Ein Teil der kalt oder warm bereiteten Mayonnaise wird darunter gemischt, der andere Teil beim Anrichten darüber gestrichen, so daß alles gedeckt ist. Mayonnaisen werden hoch angerichtet und mit grünem Salat, Petersilie, hart gekochten Eiern, Cornichons, Kapern, Sardellen, Krebsen, in Essig eingemachten Champignons, Sulz etc. garniert.

Für 4 Personen rechnet man 250 g in Filets geschnittenen Braten oder ein kleineres, junges, gekochtes Huhn oder 750 g Fisch, oder 750 g Hummer, oder 1 Büchse Hummer mit je einer Portion Mayonnaise, No. 220 oder 221, oder 1 ganz gekochter Blumenkohl.

75. Falsche Gänseleberpastete. (Pain.) 500 g Schweineleber, 500 g frischer Speck, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian, einige Lfl. Kognak.

Die gehäutete Leber und der Speck werden 3 bis 4 Mal durch die Maschine gelassen, dann durch ein feines Haarsieb getrieben, mit dem Ei und den Gewürzen vermischt, in die mit feinen Speckstreifen ausgelegten Formen gefüllt und wieder mit dünnen Speckstreifen belegt. Man läßt die Leber zugedeckt im Wasserbad im Ofen während 1 Std. ziehen, jedoch nicht kochen, sonst wird die Leber hart. Nach Belieben kann man in Scheiben geschnittene Trüffeln in die Masse geben.

76. Kalbsleberpastete. (Pain.) 500 g Kalbsleber, 100 g frischer Speck, 30 g Butter, 30 g Zwiebel, 30 g Brotkrume, $^1/_8$ l Milch, 3 Eigelb, 40 g Käse, 15 g Salz und Pfeffer, 3 Eiweiß, 5 g Butter zur Form.

Die gehäutete Leber und der Speck werden zweimal durch die Maschine getrieben. Von Butter, Zwiebel und eingeweichter Brotkrume macht man einen Kloß, vermischt ihn mit der Leber und streicht alles durch ein feines Drahtsieb. Die Eigelb werden schaumig gerührt, der Käse, das Gewürz sowie die Leber beigefügt, der Eierschnee daruntergezogen und die Masse in eine ausgebutterte Form gefüllt. Man läßt die Pastete zugedeckt 1½ Std. im Wasserbade ziehen.

Warm serviert man die Speise mit einer braunen, pikanten Sauce; kalt garniert man die Pastete mit Sulz, Eiern, Cornichons usf. Man kann die Masse durch Trüffelstückchen verfeinern.

77. Geflügelgalantine. Geflügelgalantine ist das kalt angerichtete, entbeinte, gefüllte Geflügel No. 165. Man läßt es in der Fleischbrühe erkalten, zieht die Fäden heraus, tranchiert es vorsichtig und schiebt es wieder ganz zusammen. Ein kleiner Teil der Fleischbrühe wird gesiebt, mit Fleischextrakt oder Zuckercouleur schön braun gefärbt und mit Kartoffelmehl oder Mondamin dicklich gebunden. Das angerichtete Geflügel wird mit dieser Sauce glaciert. Als Garnitur verwendet man Petersilie, Cornichons, Sulz, Zitrone, Trüffeln etc.

Reicher wird z. B. eine Poularde mit 500 g Fleischfüllung, 500 g Gänseleber, 125 g Rindszunge, 125 g Trüffeln gefüllt. Alles hat Platz in dem Tier und wird in großen Stücken in dasselbe hineingelegt. Vor dem gänzlichen Erkalten wird die Poularde etwas beschwert, damit sich alle Zutaten besser ineinander fügen.

78. Ragoût fin. Zu Ragoût fin verwendet man gekochtes Kalbshirn, Milke, Kalbszunge und Kalbsbraten ohne Kruste. Alle Zutaten werden nach Vorschrift gekocht, in kleine Würfel geschnitten und in die fertige Ragoût fin-Sauce, No. 210, gegeben und im Wasserbad heiß gehalten.

Dieses Ragoût kann in Blätterteig- oder römische Pastetchen gefüllt werden.

79. Ragoût fin in Muscheln. Man füllt das Ragoût fin in ausgebutterte Muscheln, gibt feine Brösmeli und Butterbröckchen darauf und zieht es im heißen Bratofen zirka 15 bis 20 Minuten auf.

80. Belegte Brötchen. Zirka 40 Stück. 2 Modelbrot oder 1 Modelbrot und 1 kleines Roggenbrot, 250 g Tafelbutter, 65 g fein geschnittene geräucherte Zunge, 65 g Kaviar, 65 g fein geschnittener Lachsschinken, 65 g Gänseleberwurst, 65 g geräucherter Lachs, 65 g Braten.

Das Brot wird in knapp 1 cm dicke Scheiben geschnitten und nach Belieben die Rinde ganz entfernt. Die Butter wird schaumig gerührt und die Brötchen gleichmäßig damit bestrichen. Nun legt man den Belag so auf, daß er nirgends über den Rand hinaussteht. Kaviar darf nur mit einem Horn- oder silbernen Löffel verteilt werden; man soll ihn ja nicht drücken, weil er sonst unansehnlich würde. Die Resten, die beim Belegen abfallen, werden fein geschnitten oder gewiegt und einige Brötchen damit belegt. Natürlich können solche Brötchen auch noch auf die verschiedensten Arten belegt oder bestrichen werden; z. B. mit verschiedenen Wurstwaren und Pains, Sardellen, Austern, Hummer, Gurken- oder Tomatenscheiben, Sardellen- oder Anchovis- oder Senfbutter, No. 200, usw. Nach Belieben kann das Brot gebäht werden. Als

Garnitur zu den Brötchen kann man verwenden: hartgekochtes Eiweiß, Eigelb, Cornichons, Kapern, Randen, Sardellen, Sulz, gespritzte Butter etc.

Die Brötchen werden auf einer mit Papier oder Serviette belegten Platte oder einem Tablette nach den Farben schuppenförmig geordnet.

81. Heringssalat. 2 Salzheringe, 2 Aepfel, 6 Kartoffeln, 60—100 g kalter Braten, 1 Salzgurke, 1—2 Randen, Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Teel. Senf, 1 Pr. Zucker, 4 Lfl. Oel, einige Lfl. Essig, 1 dl saurer Rahm.

Die Heringe werden einige Stunden gewässert, enthäutet, entgrätet und in Würfelchen geschnitten. Ebenso schneidet man die rohen Aepfel, die gekochten Kartoffeln, den Braten, am besten Kalbfleisch, die Gurke und die gekochten Randen. Alle diese Zutaten werden einige Stunden mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer oder einige Tage mit Essig- und Salzwasser bedeckt, mariniert. Kurz vor dem Gebrauch läßt man den Salat auf einem Sieb gut abtropfen, mischt ihn dann mit Oel, Rahm, Gewürzen und schmeckt ihn kräftig ab. Man fügt auch gerne die durch ein Sieb gestrichene Heringsmilch dazu. Der Heringssalat wird bergartig angerichtet und die ganze Oberfläche felderweise bedeckt mit gehacktem Eigelb, Eiweiß, Randen, Gurken und Kapern. Die Garnitur muß sehr exakt ausgeführt sein und wird durch Petersilie, Zitronen, Eier, Oliven etc. vervollständigt.

82. Italienischer Salat.

Die meisten Gemüse, wie Bohnen, Erbsen, Blumenkohl, Rüben, Schwarzwurzeln usw. können zu diesem Salat verwendet werden. Sie werden einzeln geputzt, in Salzwasser gekocht und in erbsengroße Würfel geschnitten; der Blumenkohl wird in kleine Röschen zerteilt. Die gut abgetropften Gemüse werden mit Essig oder Zitronensaft, Salz und Pfeffer mariniert und zugedeckt etwas stehen gelassen. Werden die Gemüse am Tag vor Gebrauch abgekocht, so legt man sie in Essig- oder Zitronenwasser, so daß sie bedeckt sind. Vor dem Anrichten mischt man die abgetropften Gemüse mit

einer Mayonnaise, No. 220, die nach Belieben auch mit einigen gehackten Cornichons, Kapern, Petersilie und etwas Zwiebel vermengt wurde. Der italienische Salat wird wie der Heringssalat erhöht angerichtet und garniert. Man kann auch kleine Würfel von Poulet, Kalbsbraten, Zunge oder Schinken unter den Salat geben.

83. a) Eiersalat. 6 Eier, 1 Lfl. Senf, Salz, Pfeffer, 1½ Lfl. Oel, 1½ Lfl. Essig, Grünes — Sauce von Salz, Pfeffer, 2 Lfl. Essig, 2 Lfl. Oel.

Die Eier werden nach No. 311 hart gekocht, abgekühlt, geschält und halbiert. Nun nimmt man das Gelbe sorgfältig heraus, zerdrückt es, mischt Senf, Salz, Pfeffer, fein gehacktes Grünes, Essig und Oel gut darunter. Die Eiweißhälften dreht man in einer Salatsauce und füllt dann das Gelbe wieder in die Höhlung hinein. Man legt die Eier schön geordnet auf eine Schüssel in die Salatsauce. Man serviert sie als Beilage zu kaltem oder warmem Fleisch.

b) Einfacher ist dieser Salat, wenn die gekochten Eier gehackt oder in Scheiben geschnitten mit einer Salatsauce vermischt werden.

c) Gefüllte Eier. Sie werden wie zu Eiersalat a) zubereitet, nur müssen die Eiweißhälften nicht mariniert werden. Feiner werden sie, wenn man die angegebene Füllung mit gewiegten Sardellen und Mayonnaise vermischt.

84. Gefüllte Tomaten. 8 Tomaten, Fleischhaché, No. 191, oder 200—250 g Hackbratenmasse, No. 186, Salz, Pfeffer, Butterstückchen, Brösmeli, Fleischbrühe.

Schöne, gleichmäßige Tomaten werden abgerieben. Nun schneidet man ein Deckelchen ab und nimmt vermittelst eines Kaffeelöffels die Körner heraus. Man stellt ein kräftiges Haché her von Fleischresten oder macht von frischem Fleisch eine Masse wie zu Hackbraten. Die Tomaten werden leicht gesalzen, mit dem Fleisch gefüllt und das Deckelchen darauf gegeben. Man stellt sie nebeneinander in eine mit Butter bestrichene, mit Brösmeli bestreute, feuerfeste Schüssel, gibt auf jede etwas Brösmeli, nach Belieben auch

etwas Käse und ein Butterbröckchen, streut Salz und Pfeffer darüber, gibt etwas Bratensauce oder kräftige Fleischbrühe dazu und dämpft das Gericht etwa 20 Minuten im mittelheißen Ofen.

Man kann die Tomaten auch auf einem befetteten Backblech in den Ofen stellen.

85. Tomaten mit Eiern. 2 runde Brötchen, Fett zum Backen, 4 Tomaten, Salz, Pfeffer, etwas Oel, 4 Eier.

Man schneidet die Brötchen in Scheiben und bäckt diese goldgelb. Die mittelgroßen Tomaten werden abgerieben, oben etwas abgeschnitten, in der Größe eines Eies ausgehöhlt, gesalzen und gepfeffert, mit Oel beträufelt und in einer feuerfesten Schüssel vorsichtig weich gedämpft. Frische Eier werden wachsweich gekocht und geschält. Dann setzt man kurz vor dem Servieren auf jede Brotscheibe eine Tomate, in die ein Ei aufgestellt wird.

86. Tomaten mit Mayonnaise. 8 Tomaten, Salz, Pfeffer, etwas Essig oder Zitronensaft — 1½ Portionen Mayonnaise, No. 220, 2—3 Eier, 3 Sardellen oder 1 Portion italienischer Salat, No. 82.

Schöne, feste, gleichmäßig große Tomaten werden gebrüht und geschält. Nachdem man ein Deckelchen abgeschnitten, werden Kerne und Wasser vorsichtig entfernt und die Tomaten leicht gesalzen. Man läßt sie ½ Std. stehen und gießt das sich bildende Wasser weg. Dann beträufelt man sie leicht mit etwas Essig oder Zitronensaft und stellt sie kalt, am besten auf Eis. Man füllt sie mit einer Mayonnaise, die man mit hartgekochten, gehackten Eiern und gereinigten gewiegten Sardellen vermischt hat oder mit einem fertigen italienischen Salat. Man kann sie mit Tomaten, Sardellen, Cornichons, Petersilie verzieren.

Das Fleisch.

Unter Fleisch als Nahrungsmittel versteht man die genießbaren Teile unserer Schlachttiere, des Wildes und Geflügels, besonders die Muskeln mit dem Fett. Von den Eingeweiden werden hauptsächlich Herz, Lunge, Leber, Nieren, Milz, Hirn, Zunge und Milken verwendet.

Der Wert des Fleisches für unsere Ernährung liegt in seinem verhältnismäßig hohen Gehalt an Eiweißstoffen in leicht verdaulicher Form; außerdem enthält das Fleisch Wasser, Salze und mehr oder weniger Fett; in einzelnen Teilen der Schlachttiere finden wir auch Spuren von Kohlenhydraten in Form von Muskelzucker.

Je nach Art, Alter, Geschlecht und Fütterungsweise, sowie nach den verschiedenen Körperteilen der Tiere ist der Nährstoffgehalt, die Güte und Schmackhaftigkeit des Fleisches verschieden. Das Fleisch der jüngern Tiere ist meist zarter, wasserreicher und heller gefärbt als das der ältern, und wenig angestrengte Muskeln des Tieres liefern ein mürberes, wohlschmeckenderes und weniger von Sehnen durchzogenes Fleisch als die Arbeitsmuskeln. Am leichtesten verdaulich und am ehesten für den Krankentisch passend ist das fettarme, durch die Zubereitung weiß werdende Fleisch von Kalb und Huhn, am schwersten wird sehr fettes und sehniges Fleisch verdaut.

Alles Fleisch, das in die Küche kommt, soll genügend abgelegen oder abgehangen sein, d. h. die Totenstarre soll vorüber und ein erster, der menschlichen Gesundheit unschädlicher Grad der Zersetzung muß eingetreten sein. Es werden dabei Säuren gebildet, die die Fleischfasern lockern. Ist die Zersetzung jedoch zu weit vorgeschritten, so haben sich Fleischgifte gebildet, die schwere Magen- und Darmkrank-

heiten hervorrufen. Um zu erkennen, ob das Fleisch genug abgehangen sei, drücke man mit dem Finger eine Vertiefung hinein; bleibt dieselbe, so eignet sich das Fleisch zu sofortigem Gebrauch, andernfalls soll es noch weiter abhängen.

Durch Krankheiten der Schlachttiere verdorbenes oder auch nur verdächtiges, sowie finniges oder trichinöses Fleisch wird von der Fleischschau nachgewiesen und vom gewöhnlichen Verkauf ausgeschlossen. Da aber trotz des Mikroskopes besonders Trichinen und Finnen übersehen werden können, ist es ratsam, alles Fleisch gut durchzukochen oder durchzubraten.

Von leicht angelaufenem Fleisch läßt sich der Geruch dadurch beseitigen, daß man es einige Minuten in eine schwache Lösung von übermangansaurem Kali legt, dann abspült und sogleich verwendet.

Um Fleisch längere Zeit vor dem Verderben zu schützen, legt man es auf Eis, bewahrt es in Milch, Buttermilch oder einer Beize auf, salzt es ein, räuchert es, trocknet es an der Luft (Bündnerfleisch, Stockfisch) oder kocht es unter Luftabschluß in Büchsen oder Gläsern. Angebraten und mit reinem Nierenfett bedeckt, hält es ebenfalls kürzere Zeit.

Alles Fleisch soll vor der Verwendung in der Küche mit einem nur zu diesem Zweck bestimmten Tuche abgerieben oder rasch abgespült und getrocknet werden. Dann klopft man es nicht stark, aber anhaltend mit flachem Beil. Wenn nötig, wird das Fleisch entfettet und enthäutet, oft müssen auch noch Knochen ausgelöst werden. Die Fleischstücke dürfen nie auf Holz liegen bleiben und sollen stets zugedeckt werden. Es darf nicht unnötig daran herumgestochen und geschnitten werden. Man salzt das Fleisch im letzten Augenblick vor dem Aufsetzen, oft sogar erst in der Pfanne, da es sonst zuviel Fleischsaft verliert. Alle Knochen werden möglichst klein geschlagen und mit den übrigen Abfällen mit kaltem Wasser ohne Salz aufgesetzt und auf schwachem Feuer gut ausgekocht. Wünscht man die Brühe dunkel, so brät man die Knochen an. Fett wird kleinwürfelig geschnitten

und ausgebraten. Gefrorenes Fleisch muß vor der Zubereitung vollständig auftauen.

Zum Kochen des Fleisches setzt man mindestens soviel Wasser auf, daß das Fleisch davon bedeckt ist. Legt man Wert auf ein kräftiges, saftiges Siedefleisch, so gibt man das vorbereitete Fleischstück in kochendes, gesalzenes Wasser; ist die Brühe die Hauptsache, so wird das Fleisch oft noch in kleinere Stücke geschnitten, mit dem kalten Wasser aufgesetzt und während des Siedens gesalzen.

Beim Braten und Anbraten handelt es sich darum, das Eiweiß in den äußersten Schichten des Fleisches rasch zum Gerinnen zu bringen und eine wohlschmeckende, braune Kruste zu erhalten. Das erreicht man durch Uebergießen mit rauchheißem Fett oder Einlegen der Fleischstücke in dasselbe und die weitere Einwirkung einer ziemlich starken Hitze. Es wird dabei nur soviel Flüssigkeit zugegossen, als zur Bildung der Sauce und zur Verhütung des Anbrennens notwendig ist.

Beim Dämpfen und Schmoren werden größere oder kleinere Fleischstücke zuerst angebraten, nachher mit der zur Sauce nötigen Flüssigkeit versehen und zugedeckt in mäßiger Hitze gargekocht. Die Fleischstücke müssen zur Hälfte bis Dreiviertel in der Sauce liegen und von Zeit zu Zeit begossen oder gewendet werden. Ebenso ist es nötig, die eingekochte Sauce durch heiße Flüssigkeit zu ersetzen.

Fleisch zu beizen. 3 dl Essig, 3 dl Wein, 3 dl Wasser, 1 Zwiebel, 10 g Salz, 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner, 5 zerquetschte Wacholderbeeren, 1 Rübe, etwas Petersilie, 1 Stück Lauch, 1 Zitronenscheibe.

Alle Zutaten zur Beize werden miteinander aufgekocht und erkalten gelassen. Das Fleisch wird gewaschen, getrocknet, geklopft, wenn nötig gebunden und in eine tiefe Schüssel gelegt. Dann übergießt man es mit der Beize und läßt es 2—4 Tage darin liegen. Ist das Fleisch von der Beize ganz bedeckt, so kann es in der kühlen Jahreszeit auch ohne Schaden 8—10 Tage darin bleiben. Liegt das Fleisch jedoch

nicht vollständig in der Beize, so muß es täglich gewendet werden. Wünscht man die Beize mild, so kann zu derselben auch nur Wein verwendet werden.

Das Einsalzen, Einpöckeln des Fleisches hat den Zweck, demselben einen Teil seines Wassers zu entziehen und ihm fäulniswidrige Stoffe zuzuführen, um es dadurch haltbarer zu machen.

Beim Einsalzen können drei Verfahren angewendet werden:

1. Alles zu verwendende Salz wird trocken in das Fleisch eingerieben;

2. das Salz wird im Wasser aufgelöst und das Fleisch mit dieser Lösung übergossen;

3. vereinigt man diese beiden Verfahren in der Art, daß ungefähr die Hälfte des Salzes trocken, besonders in der Nähe der Knochen eingerieben, die andere Hälfte in Wasser aufgelöst und das Fleisch damit übergossen wird. Dadurch vereinigt man die Vorzüge beider Behandlungsarten und vermeidet möglichst die Nachteile.

Nach dem Einsalzen schichtet man das Fleisch in eine ganz saubere, nur diesem Zwecke dienende, hölzerne Stande. Die größern Stücke legt man unten hin und füllt mit den kleinern alle Zwischenräume gut aus, so daß das Fleisch möglichst dicht gepreßt liegt. Das Ganze wird mit einem passenden hölzernen Deckel oder mit zugeschnittenen saubern Brettern bedeckt und mit gewaschenen Steinen beschwert, so daß die Pöckelbrühe das Fleisch bedeckt und die Luft davon abhält. Alle paar Tage wird die Brühe durch das Spundloch abgelassen und das Fleisch damit übergossen. Außer Kochsalz, Salpeter und Zucker sollten keine Gewürze verwendet werden, da der Geschmack des Fleisches sonst leicht darunter leidet.

Eine gute Pöckelbrühe erhält man, wenn man auf 50 kg Fleisch verwendet: Kochsalz 2½—3½ kg, Salpeter 30—50 g, Zucker 500 g aufgelöst in 18 l Wasser. Da auch das Wasser Fäulniserreger enthalten kann, so wird die Salzlösung auf-

gekocht, jedoch vor Gebrauch wieder vollständig auskühlen gelassen. Die Stande mit dem Pöckelfleisch soll in einem möglichst kühlen Raume stehen, ebenso soll das Pöckeln eher nur in der kalten Jahreszeit vorgenommen werden.

Die Dauer des Einsalzens hängt von der Größe der Stücke ab, kleine Stücke sind in 8—14 Tagen durchgesalzen, größere brauchen dazu 3—4 Wochen und können behufs weiterer Aufbewahrung geräuchert werden.

87. Siedefleisch. $^3/_4$—1 kg Rindfleisch mit Knochen (Laffe, Federstück, Hohrücken), 2½ l Wasser, 25 g Salz, 1 kleine Zwiebel, 1 Rübe, 1 kleiner Lauchstengel, 1 Stück Sellerie, nach Belieben Kohl, Tomaten und weitere Gemüse.

Zubereitung siehe klare Fleischbrühe, No. 1.

Legt man Wert auf ein saftiges, kräftiges Stück Siedefleisch, so wähle man ein richtiges Stück, lege es in kochende, gesalzene Brühe und koche es auf schwachem Feuer sorgfältig weich. Es wird dann mit scharfem Messer in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, auf die heiße Platte gelegt, mit feinem Salz bestreut und mit etwas heißer, fetter Fleischbrühe übergossen. Als Garnitur dienen die mitgekochten Suppengemüse, die zierlich geschnitten und mit aufgelegt werden. Nach Belieben können auch Essiggurken, Radieschen oder gehobelter Meerrettig mitangerichtet werden.

Man gibt gern folgende warme Saucen dazu: Senf- oder Kapernsauce, No. 215, 205 und 217. Kalte Saucen: Mayonnaise, No. 220 oder Vinaigrettesauce, No. 224.

Kochkiste: Vorkochen ½ Std., Kiste 4—6 Std.

88. Schmorbraten. 750 g Rindfleisch mit Knochen (Stotzen, Laffe oder Schwanzstück), Bratengarnitur, 20 g Fett, 30 g Specknägel, 15 g Salz, 20 g Mehl, ½ l heiße Flüssigkeit.

Das zugerichtete Fleisch wird mit den Specknägeln gespickt, gesalzen und mit der Bratengarnitur im rauchheißen Fett rasch allseitig angebraten. Dann nimmt man das Fleischstück heraus, röstet im zurückbleibenden Fett das Mehl schön hellbraun, löscht ab und gibt das Fleisch in die kochende

Sauce. Man deckt den Topf gut und schmort das Fleisch in mäßiger Hitze weich. Von Zeit zu Zeit wird das Fleisch gewendet und die eingekochte Sauce durch heiße Flüssigkeit ergänzt. Auch Rahm oder Wein kann der Sauce beigefügt werden. Ist der Braten weich, so nimmt man ihn heraus und stellt ihn in zugedeckter Schüssel warm, siebt und entfettet die Sauce, wenn nötig, und schmeckt sie ab. Sie wird mit dem Fleisch in tiefer Platte angerichtet. Bratzeit $1^3/_4$ bis 2 Std.

Kochkiste: Vorkochen 20—30 Minuten, Kiste $3^1/_2$—4 Std.

89. Huftbraten. 750 g Rindfleisch mit Knochen (Huft), 20 g Fett oder 10 g Fett und 20 g Speck, 15 g Salz, 3 bis 4 dl Wasser, 1 Bratengarnitur.

Das gut gelagerte Fleischstück wird zugerichtet, gesalzen und wenn nötig gebunden. Man legt es mit der Bratengarnitur in die Bratpfanne, übergießt es mit dem rauchheißen Fett und schiebt es ohne Deckel in den heißen Ofen. Von Zeit zu Zeit übergießt man den Braten mit dem Fett und der sich bildenden Sauce, gibt, wenn er gebräunt ist, etwas heiße Flüssigkeit dazu und dämpft ihn zugedeckt unter öfterem Begießen weich. Dann legt man ihn in eine Schüssel, stellt ihn zugedeckt an die Wärme, siebt die Sauce, entfettet sie, wenn nötig, und schmeckt sie ab. Wünscht man die Sauce gebunden, so wird etwas Kartoffelmehl mit kaltem Wasser angerührt, in die kochende Sauce gegeben und unter Rühren einmal mitaufkochen gelassen.

Der Braten wird in schöne Scheiben geschnitten, aufgelegt, mit wenig Sauce begossen und die übrige Sauce in eine Saucière angerichtet.

90. Sauerbraten. 750 g Rindfleisch ohne Knochen (Schwanzfeder oder Huft), 1 Portion Beize (siehe Allgemeines über Fleisch), 5 g Salz, 30 g Fett, 1 Pr. Zucker, 30 g Mehl, 1 Tasse Wasser, 1 Tasse Beize.

Das Rindfleisch wird nach Vorschrift gebeizt. Das Fleischstück wird abgetrocknet und dann im heißen Fett auf allen Seiten gebräunt. Nun legt man es auf eine Schüssel, röstet im zurückgebliebenen Fett 1 Pr. Zucker und dann das Mehl

schön braun, löscht ab mit Wasser und Beize, gibt das Fleisch wieder in die Pfanne zurück und läßt es in der Sauce zugedeckt unter zeitweiligem Begießen 2 Std. dämpfen.

Kochkiste: Vorkochen 20—30 Minuten, Kiste 3½—4 Std.

91. Ungarischer Braten. 750 g Rindfleisch mit Knochen (Huft oder Roastbeef), 150 g Magerspeck, ½ Modelbrot, Salz, Pfeffer, gehackte Zwiebeln, 30 g Fett, Wasser oder Knochenbrühe, 20 g Parmesankäse, ½ Tasse dicken, sauren Rahm.

Das geklopfte Rindfleisch wird in bleistiftdicke Scheiben zerlegt, doch so, daß dieselben auf einer Seite alle noch zusammenhängen. Dann gibt man zwischen je 2 Fleischschnitten Salz, Pfeffer, Zwiebeln, eine dünne Scheibe Magerspeck und eine dünne Brotschnitte. Mit einer Spick- oder Stricknadel fügt man alles zusammen, gibt dem Braten eine gute Form, bindet ihn, wenn nötig, und legt ihn in heißes Fett in die Bratpfanne. Wenn er gebräunt ist, nimmt man ihn heraus, gießt das klare Fett ab, löst den Fond auf und läßt das Fleisch in der Sauce 1¾ Std. zugedeckt dämpfen. ¼ Std. vor dem Anrichten gibt man den geriebenen Parmesankäse und einige Minuten später den Rahm darüber. Beim Anrichten wird die Nadel entfernt und die Scheiben ganz durchschnitten.

92. Rindsroulade. 750 g Rindfleisch mit Knochen, Salz, Pfeffer, 50 g Schinken, 50 g Speck, 10 Cornichons, 30 g Fett, Wasser oder Knochenbrühe, Bratengarnitur, ½ Kaffeelöffel Kartoffelmehl, ½ Glas Weißwein.

Das Rindfleisch wird in Form einer Scheibe aufgeschnitten, geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Dann belegt man das ganze Stück schön abwechslungsweise mit feinen Streifen von Schinken, Spickspeck und Cornichons. Man rollt das Fleisch möglichst fest zusammen, bindet es gleichmäßig und brät es im heißen Fett an. Man löst den Fond auf und dämpft das Fleisch in der Sauce zugedeckt 1¾ Stunden. Die Sauce wird mit Kartoffelmehl, das nach Belieben mit Weißwein angerührt wurde, gebunden.

Kochkiste: Vorkochen 20—30 Minuten, Kiste 3½—4 Std.

93. Gefüllter Rindsbraten. 750 g Rindfleisch mit Knochen (Schwanzstück), 30 g Fett, 20 g Mehl, Bratengarnitur. Fülle: 50 g Schweine- oder Kalbfleisch, 1 große Zwiebel, 50 g Speck, 1 Lfl. Petersilie, 10—20 g Stoßbrot, 1 Ei, Salz, Pfeffer und Muskat.

Das Fleischstück wird in der Art aufgeschnitten, daß es auf drei Seiten geschlossen bleibt, also einen Sack bildet. Es wird geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Zur Füllung hackt man das Schweine- oder Kalbfleisch mit dem Speck, wiegt Zwiebel und Petersilie und mischt alles mit dem Ei, den Gewürzen und dem nötigen Stoßbrot. Diese Masse füllt man in das Fleisch, näht zu und behandelt den Braten im übrigen wie den Schmorbraten No. 88. Bratzeit $1^3/_4$ Std.

Kochkiste: Vorkochen 20—30 Minuten, Kiste 3 Std.

94. Stoffato. 750 g Rindfleisch mit Knochen (Stotzen oder Huft), 20 g Specknägel, 15 g Salz, 50 g Fett, 1 Rübe, 1 kleiner Lauchstengel, 1 Zwiebel, 4 dl Wasser, 10 g Mehl, 2 Lfl. Tomatenkonserve, nach Belieben 1 dl Wein.

Das Fleisch wird wie zum Braten vorbereitet und mit Specknägeln gespickt. Das Suppengemüse wird fein verwiegt und gut im Fett durchgeschwitzt. Dann legt man das Fleisch hinein, dämpft es etwas mit, gibt das heiße Wasser zu und läßt alles etwa $1^3/_4$ Std. schmoren. Alle Viertelstunden wird der Braten gewendet; 30 Minuten vor Essenszeit gibt man das mit Wein und Tomaten angerührte Mehl dazu. Vor dem Anrichten wird sorgfältig abgeschmeckt. Man schneidet das Fleisch in nicht zu dünne Scheiben, legt sie in eine tiefe Platte und übergießt sie mit der Sauce. Der Stoffato wird mit Makkaroni zu Tisch gegeben, von denen ein Teil auf die Fleischplatte angerichtet wird.

95. a) Roastbeef. 1 kg Nierstück mit Knochen, Salz und Pfeffer, 40 g Fett, Bratengarnitur, 2—3 dl heißes Wasser.

Das ausgebeinte Nierstück wird geklopft, worauf man die Sehne sorgfältig, d. h. ohne das Fleisch zu beschädigen, auslöst und die Fetthaut einschneidet. Dann salzt man das Fleisch und legt es mit der Fetthaut nach oben mit der Braten-

garnitur in die Pfanne, übergießt es mit dem rauchheißen Fett, schiebt es in den heißen Ofen und bräunt es möglichst rasch. Nachher wird das klare Fett abgegossen, der Bodensatz abgekratzt, heiße Flüssigkeit hinzugegossen und der Braten unter fleißigem Begießen fertig gedämpft. Vor dem Anrichten muß die Sauce gesiebt, abgeschmeckt und entfettet werden. Nach Belieben wird sie mit Kartoffelmehl gebunden oder mit etwas Rahm fertig gemacht.

Bratzeit: ganz durchgebraten 1 Std., rosa gebraten 40 bis 45 Minuten, englisch gebraten 30 Minuten; größere Stücke bis 3 kg = 20 Minuten mehr per kg, bis 5 kg = 15 Minuten mehr per kg.

b) Roastbeef auf dem Rost. Das wie oben vorbereitete Roastbeef wird mit Fett oder Oel bestrichen und auf dem Rost unter öfterem Wenden gebraten. Bratzeit wie oben.

c) Roastbeef à la jardinière. Das fertig gebratene und tranchierte Roastbeef wird auf breiter Platte mit verschiedenen in Salzwasser abgekochten und in Butter heiß geschwenkten Gemüsen in beliebiger hübscher Anordnung aufgetragen.

96. a) Filetbraten. 750 g Rindsfilet, Salz und Pfeffer, Bratengarnitur, 30 g Spickspeck, 30—40 g Fett, 2—3 dl Knochenbrühe.

Das gut gelagerte Filet wird geklopft, entfettet und enthäutet. Der Speck wird in feine, gleichmäßige Streifchen geschnitten und wenn nötig in feinem Salz gewendet und kalt gestellt. Hierauf spickt man das Filet mit feiner Nadel gleichmäßig, legt es nachher mit der Bratengarnitur in die Bratpfanne, übergießt es mit dem rauchheißen Fett und brät es unter Begießen fertig. Die zur Bildung der Sauce nötige Flüssigkeit wird nach und nach dazugegeben und die Sauce vor dem Anrichten wie beim Roastbeef fertig gemacht.

Anstatt das Filet zu spicken, kann man den Speck in dünnen Scheiben auf das Fleisch legen.

Bratzeit: ganz durchgebraten 45 Minuten, rosa gebraten 35 Minuten, englisch gebraten 25 Minuten.

b) Filetbraten glasiert. Die fertig abgeschmeckte Sauce wird gut entfettet und mit Kartoffelmehl gebunden. Damit überzieht man den fertigen Braten zweimal mit kurzer Pause und richtet ihn dann an. Man gibt zum Filet gern eine Béarnaisesauce, No. 212.

c) Filet à la jardinière wird wie Roastbeef à la jardinière mit verschiedenen feinen Gemüsen angerichtet.

97. a) Entre-côtes. 625—750 g Roastbeef ohne Knochen, Salz und Pfeffer, 30 g Fett, Zitronensaft nach Belieben, 1 dl Fleischbrühe.

Roastbeef wird in 200—300 g schwere Scheiben geschnitten, geklopft und die zähe Rückensehne entfernt. Die Fleischstücke werden mit Oel bestrichen und 1 Std. liegen gelassen. Dann salzt man sie, brät sie im rauchheißen Fett rasch englisch, rosa oder ganz durch, beträufelt sie nach Belieben mit Zitronensaft und richtet sie an. Das Bratfett und der Bodensatz werden mit Fleischbrühe aufgekocht und dazu gegossen. Man gibt gerne Kräuterbutter, No. 200c, darauf.

Um den Grad des Garseins zu prüfen, drückt man mit der Fingerspitze auf das Fleisch; solange es inwendig noch blutig ist, behält es seine Elastizität, beim Garwerden verliert es diese und wird etwas fester.

b) Gedämpfte Entre-côtes. Die zugerichteten Entre-côtes werden in Mehl gewendet und im heißen Fett rasch angebraten. Dann röstet man etwas Mehl, gibt die Flüssigkeit und nach Belieben zerschnittene Zwiebel und Tomaten oder etwas Tomatenkonserve oder die gewöhnliche Bratengarnitur und etwas Weißwein dazu und dämpft die Entre-côtes zugedeckt weich (15—20 Minuten).

Die Sauce kann auch mit Madeira und Champignons oder Rahm fertig gemacht werden.

c) Entre-côtes auf dem Rost werden wie Beefsteaks auf dem Rost (No. 98) zubereitet.

98. a) Beefsteaks. 650 g Rindsfilet, Salz und Pfeffer, 60 g Butter oder Fett.

Gut abgelagertes Rindsfilet wird gehäutet und in 3—4 cm dicke Scheiben zerlegt. Man klopft sie mit der Faust und legt sie gut zusammengeschoben auf einen Teller. Die Pfanne wird auf lebhaftem Feuer stark erhitzt bis die Butter braun und still geworden ist. Dann legt man die Fleischstücke hinein und brät sie auf gutem Feuer unter öfterem Wenden 3—10 Minuten je nach dem man sie mehr oder weniger durchgebraten wünscht. Beim Herausnehmen bestreut man sie mit feinem Salz und Pfeffer und gibt sie auf eine heiße Schüssel. Nach Belieben kann man länglich geschnittene Zwiebeln im zurückbleibenden Fett hellbraun rösten und davon auf jedes Beefsteak ein kleines Häufchen legen oder man löst den Fond mit Fleischbrühe auf und gießt die Sauce über die Beefsteaks. Man kann auch auf jedes Stück etwas Kräuter-, Sardellen- oder Anschovisbutter (No. 200) legen oder man richtet sie mit Spiegeleiern bedeckt an. Man prüft den Grad des Garseins wie bei den Entre-côtes.

b) Beefsteaks auf dem Rost. Nachdem die Beefsteaks vorgerichtet und geklopft sind, werden sie auf beiden Seiten mit geschmolzener Butter oder mit Oel bestrichen und stehengelassen. Sie dürfen nicht dünner als 2 cm und nicht dicker als 4 cm geschnitten werden. Man legt sie auf den Rost und brät sie unter Wenden. Sie werden wie die erste Art angerichtet.

99. Gehackte Beefsteaks. (Falsche oder deutsche Beefsteaks.) 500 g Rindfleisch ohne Knochen, Salz und Pfeffer, 20 g Speck, 1 dl Milch, 30 g Fett, Zwiebeln, Wasser oder Knochenbrühe.

Das magere Rindfleisch wird fein gehackt, mit Salz, Pfeffer und fein gewiegtem Speck gut vermischt; die Milch wird unter tüchtigem Klopfen beigegeben. Von dieser Masse nimmt man je einen Löffel voll hinaus, formt runde Stücke davon, wendet sie nach Belieben in Brösmeli und brät sie im heißen Fett in 6—8 Minuten schön braun. Im rückständigen Fett dämpft man etwas Zwiebeln, löscht mit wenig

Wasser oder Knochenbrühe ab und gießt die Sauce über die Beefsteaks.

100. Rindsplätzchen. 600 g Rindfleisch ohne Knochen, Oel zum Bestreichen, Salz und Pfeffer, 30 g Mehl, 40 g Fett, Wasser oder Knochenbrühe, nach Belieben Senf.

Rindfleisch von der Huft wird in handgroße, ½ cm dicke Scheiben geschnitten, geklopft, mit feinem Oel oder zerlassener Butter bestrichen und 1—2 Std. liegen gelassen. Dann werden die Plätzchen gesalzen und gepfeffert, im Mehl gewendet und im heißen Fett beidseitig schön angebraten. Im zurückgebliebenen Fett röstet man das Mehl, löscht mit Wasser oder Fleischbrühe ab, fügt der Sauce nach Belieben etwas Senf bei, gibt die Plätzchen wieder hinein und dämpft sie noch ¾—1 Std. Man kann der Sauce auch etwas Zitronensaft oder Rahm beifügen.

Kochkiste: Vorkochen 10—15 Minuten, Kiste 2 Std.

101. Rindfleischplätzchen im Saft. 600 g Rindfleisch ohne Knochen, Huft oder Mittelschwanzstück, Salz, 1—2 Zwiebeln, 40 g Butter oder Fett.

Das Fleisch wird wie in No. 100 geschnitten und geklopft. Auf den Boden einer gut schließenden Pfanne legt man Butterstückchen und schichtet darauf die Plätzchen lagenweise mit Salz und viel feingeschnittenen Zwiebeln ein. Zu oberst sollen Butterstückchen sein. Das Fleisch wird zugedeckt ca. 1 Std. in Mittelhitze gedämpft. Sollte der Fleischsaft zu sehr einkochen, muß etwas Fleischbrühe oder heißes Wasser nachgegossen werden.

Kochkiste: Vorkochen 20 Minuten, Kiste 2—2½ Std.

102. Rindfleischvögel. 600 g Rindfleisch ohne Knochen, am besten Huft, Salz und Pfeffer, 1 große Zwiebel, Petersilie, 50 g Speck, Brotstengelchen, 30 g Mehl, 40 g Fett, Wasser oder Knochenbrühe.

Die dünn geschnittenen, geklopften Fleischplätzchen werden gesalzen und gepfeffert und mit einer Mischung von verwiegtem Speck, Zwiebel und Petersilie bestrichen. Dann legt man je ein Brotstengelchen darauf, wickelt die Plätzchen

schön fest darum, bindet sie und wendet sie in Mehl. Darauf werden sie im heißen Fett angebraten, das Mehl geröstet, abgelöscht und die Fleischvögel darin 1—1½ Std. gedämpft. Beim Anrichten werden die Schnüre entfernt und die Sauce über die angerichteten Vögel gegeben.

Kochkiste: Vorkochen 15—20 Minuten, Kiste 3 Std.

103. Gulasch. 625 g Rindfleisch vom Riemen, ohne Knochen, 20 g Fett, 20 g Speckwürfel, 1—4 große Zwiebeln, 20 g Mehl, Salz, 1 Pr. Paprika, 1 Tasse Wasser, Fleischbrühe, Zitronensaft oder etwas Rotwein, 600 g Kartoffeln.

Das Fleisch wird geklopft und in 2 cm große Würfel geschnitten. Die Speckwürfel werden im heißen Fett glasig gebraten, die grob geschnittenen Zwiebeln dazugegeben und gedämpft. Dann gibt man das Fleisch bei und läßt es auf starkem Feuer unter mäßigem Wenden anbraten; hierauf streut man das Mehl darüber und nachdem dasselbe gebräunt ist, löscht man mit der Flüssigkeit ab, gibt Salz und Paprika dazu und kocht das Fleisch 1¼ Std. Vor dem Anrichten kann man etwas Zitronensaft oder Rotwein in die Sauce geben.

Kochkiste: Vorkochen 15—20 Minuten, Kiste 3 Std.

Zum Gulasch serviert man Kartoffeln. Dieselben werden geschält, in Würfel geschnitten und mit dem Fleisch zusammen oder extra in Salzwasser gekocht.

104. Gulasch vom Filet. (Goulache à la Minute.) 625 g Rindsfilet, 20 g Butter oder Fett, 40 g Speckwürfel, 1 mittelgroße Zwiebel, 30 g Mehl, ¾ Tasse Fleischbrühe, Salz, Paprika, 1 Löffelchen Senf, ½ Glas Rotwein. — 5 gekochte Kartoffeln, 20 g Fett.

Gut abgelagertes Rindsfilet wird gehäutet und in Gulaschwürfel geschnitten. Die gekochten Kartoffeln werden ebenso geschnitten und im heißen Fett allseitig gelb gebraten.

In der zerlassenen Butter dünstet man die Speckwürfelchen, fügt die feingeschnittene Zwiebel bei, dämpft sie ebenfalls, gibt das Fleisch hinein und brät es auf starkem Feuer schön braun. Nun streut man das Mehl darüber, löscht mit

der Fleischbrühe ab, gibt den Senf und den Rotwein bei, kocht alles kurz auf, würzt und richtet an. Vor dem Servieren mischt man die gebratenen Kartoffeln darunter oder man legt sie im Kranz um das angerichtete Fleisch.

105. a) Geschnetzeltes Rindfleisch. Zubereitung siehe No. 124. Kochzeit: 30—40 Minuten.

Kochkiste: Vorkochen 10 Minuten, Kiste: 1½—2 Std.

b) Rindfleisch mit Reis. 375—500 g Rindfleisch ohne Knochen, 30 g Fett, Zwiebeln, Salz und Pfeffer, 200 g Reis, ¾ l Knochenbrühe oder Wasser.

Das geklopfte Fleisch wird in erbsengroße Würfel geschnitten. Im heißen Fett dünstet man die feingeschnittene Zwiebel, dann das Fleisch. Wenn es seine rote Farbe verloren hat, würzt man, löscht mit der heißen Flüssigkeit ab und kocht das Fleisch ca. 20 Minuten. Dann fügt man den erlesenen gewaschenen Reis bei und dämpft das Gericht noch 25 bis 30 Minuten. Nach Belieben gibt man etwas geriebenen Käse oder Tomatenpurée bei.

Kochkiste: Vorkochen 20 Minuten, Kiste 1 Std.

106. a) Rindszunge, gekocht (für 6—8 Personen). 1 schöne, frische Rindszunge wird gewaschen, in kochendem Salzwasser aufgesetzt und mit Suppengemüse in 3—4 Std. weich gekocht. Sie wird wie die geräucherte Rindszunge angerichtet und serviert. Die gesalzene Zunge wird in ungesalzenem Wasser gekocht, nur nach Bedürfnis Salz hinzugefügt.

Nach Belieben kann man eingeweichte Gerste, Erbsen, Haferkerne zu einer Suppe mitkochen.

Kochkiste: Vorkochen ¾ Std., Kiste 6—8 Std.

b) Rindszunge mit Kräutersauce (für 6—10 Personen). 1 gekochte Rindszunge. Sauce: 10 g Butter, 1 Zwiebel, etwas Petersilie, 6 Cornichons, 60 g Butter, 80 g Mehl, Zungensud oder Fleischbrühe, Zitronensaft.

Zwiebel, Petersilie und Cornichons werden fein gewiegt und in wenig Butter ¼ Std. gedünstet. In der übrigen Butter wird das Mehl braun geröstet, abgelöscht, das ge-

dämpfte Grüne hineingegeben und alles zu einer dickflüssigen Sauce gekocht. Die Zunge wird geschält, in fingerdicke Scheiben querdurch geschnitten, diese in ein Kochgeschirr gegeben und mit der Sauce begossen. Man salzt, wenn nötig, gibt Zitronensaft hinzu und kocht die Zunge noch $^1/_4$ Std. Sie wird im Kranze angerichtet und die Sauce darüber gegeben.

107. Geräucherte Rindszunge. Die Zunge wird gewaschen, wenn nötig einige Stunden gewässert, mit kaltem Wasser aufgesetzt, gar gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Sie kann mit verschiedenen braunen, pikanten Saucen serviert werden oder man gibt sie als Beilage zu grünem Gemüse. Will man die Zunge kalt servieren, so läßt man sie nach dem Schälen im Sud erkalten und schneidet sie in möglichst dünne Scheiben.

Kiste: wie oben.

108. Kutteln. 625 g Kutteln, 10 g Fett, 30 g Speck, Zwiebel, 20 g Mehl, Wasser oder Knochenbrühe, Salz und Pfeffer, 2 Lfl. Essig, 5 g Kümmel.

Die Kutteln werden mit Mehl und Salz abgerieben, gut gewaschen und nudelförmig geschnitten. Fett und Speck werden heiß gemacht, zuerst die Zwiebel, dann die Kutteln hineingegeben. Man streut Mehl, Salz und Kümmel darüber, dämpft die Kutteln gut durch, löscht mit der Flüssigkeit ab und kocht die Kutteln je nach Bedürfnis 1—$1^1/_2$ Std.

Kochkiste: Vorkochen 10 Minuten, Kiste 2—$2^1/_2$ Std.

109. Leberschnitten. Zubereitung siehe No. 133.

110. Geschnetzelte Rindsleber. Zubereitung siehe No. 132a.

111. Leberspätzli. 300 g Rinds- oder Kalbsleber, 60 g Nierenfett, Zwiebel und Petersilie, 120 g Brot, Milch, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat — Salzwasser — Brösmeli- oder Zwiebelschweiße.

Die Rindsleber wird zuerst einige Stunden in Milch oder Milch und Wasser gelegt, dann gehäutet und fein gewiegt oder geschabt. Das Nierenfett wird gehäutet, ebenfalls ge-

wiegt, auf dem Feuer etwas schmelzen gelassen und fein verwiegte Zwiebel und Petersilie darin gedünstet. Das Brot wird mit heißer Milch begossen, etwas an die Wärme gestellt, ausgedrückt, gut verrührt und mit dem Ei, Gewürz, Fett, Zwiebel und der Leber vermischt. Wenn die Masse zu dünn ist, kann man etwas Mehl hinzufügen; luftiger werden die Klöße aber ohne Mehl. Aus dieser Masse formt man mit Löffeln Klöße, die man vorsichtig in siedendem Salzwasser ungedeckt je nach Größe 5 bis 8 Minuten ziehen läßt. Man richtet sie auf einer heißen Platte an und gibt eine Brösmeli- oder Zwiebelschweiße darüber.

Die schmackhafte Brühe wird zur Suppe verwendet.

Kalbfleisch.

112. Kalbsbraten. $^3/_4$—1 kg Kalbfleisch mit Knochen, Salz, Pfeffer, Bratengarnitur, 30 g Fett oder Butter, Fleischbrühe, Kartoffelmehl.

Zu Braten eignen sich am besten der obere Teil vom Stotzen, Laffe oder Nierstück. Das Fleisch wird vorbereitet, gesalzen und mit der Bratengarnitur im heißen Fett oder Butter schön angebraten. Das Fett wird abgegossen, der Fond mit Fleischbrühe oder Wasser aufgekocht und der Braten in der Sauce zugedeckt weich gedämpft. Bratzeit 1 Std.

Eine Zugabe von saurem Rahm verfeinert die Sauce sehr; auch kann sie durch Aufkochen mit etwas angerührtem Stärkemehl seimig gemacht werden. Bei Kalbsbraten kann man die Bratengarnitur weglassen.

113. Gefüllte Kalbsbrust. 750 g Kalbsbrust mit Knochen, Salz, Pfeffer, 30 g Fett oder Butter, Bratengarnitur, Fleischbrühe, Brotfüllung: 1½ Weggli oder 75 g Brot, Zwiebel, Petersilie, 10 g Fett oder Speck, 1 Ei, Gewürz.

Die Kalbsbrust wird entbeint, sauber abgeputzt und zwischen Haut und Fleisch eine Oeffnung gemacht. Dann salzt

man das Fleisch in- und auswendig, gibt die Fülle hinein, näht die Oeffnung zu und beendigt den Braten wie einen andern Kalbsbraten. Bratzeit 1½ Stunden. Brotfüllung: Vom Weggli wird die Rinde abgerieben; dann weicht man es in Milch oder Wasser ein, drückt es gut aus und bäckt es mit etwas Fett oder Speck, Zwiebel und Petersilie zu einem Kloß ab. Man würzt diesen und vermischt ihn mit dem Ei.

114. Kalbsnierenbraten. (Für 6 Personen.) 1½ kg Kalbsnierenstück, Zutaten wie zu Kalbsbraten.

Das Kalbsnierenstück wird ausgebeint, gesalzen, mit der Niere aufgerollt, gut gebunden und wie ein Kalbsbraten behandelt. Bratzeit 2 Std.

Kleinere Stücke als solche von 1½ kg eignen sich nicht zu diesem Braten. Die Niere kann auch geteilt eingerollt oder extra gebraten werden.

115. Kalbsfricandeau. ¾—1 kg Kalbfleisch vom Oberstück, Zutaten wie bei Kalbsbraten, 30 g Speckfäden.

Das Fleisch wird vorbereitet, gehäutet, mit feinen Speckstreifen gespickt, mit feinem Salz eingerieben und wie der andere Kalbsbraten behandelt. In die Sauce gibt man ½ Glas Weißwein und ½ Glas sauren Rahm oder statt dessen Tomatenpurée. Sehr gut schmecken auch 10—12 Champignons in der Sauce. Bratzeit 50 Minuten.

116. Kalbsfilet. 500—750 g Kalbsfilet, Speckfäden, Zutaten wie zu Kalbsbraten.

Das Kalbsfilet wird gehäutet, gespickt, gesalzen, in 30 g Butter braun gebraten, mit Fleischbrühe abgelöscht und noch 20—30 Minuten gedämpft. Die Sauce kann wie beim Fricandeau fertig gemacht werden.

117. Kalbsroulade. Sie wird wie die Rindsroulade (No. 92) hergestellt. Bratzeit für ¾—1 kg 1¼ Std.

Man kann auch die gleiche Füllung wie zu Kalbsbrust verwenden.

118. Kalbsvoressen mit weißer Sauce. (Kalbsfricassée.) 750 g Kalbfleisch mit Knochen, 1 l Wasser, Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 gelbe Rübe, ½ Glas Weißwein

oder 1 Zitronenscheibe, 30 g Butter, 30 g Mehl, Sud, Zitronensaft, nach Belieben 1 Eigelb.

Das Fleisch (zur Hälfte Brust und Laffe) wird in Vorlegestücke geschnitten. Die Knochen werden zerkleinert und mit kaltem Wasser zum Kochen gebracht. Dann wird das Wasser gesalzen, die Fleischstücke mit den Gewürzen und nach Belieben etwas Wein hineingegeben und zugedeckt vorsichtig gekocht bis das Fleisch halbweich ist. Nun wird aus Butter, Mehl und Sud eine helle Grundsauce, No. 204a, hergestellt und mit Zitronensaft gewürzt. Man legt die Fleischstücke hinein und kocht sie langsam gar. Nach Belieben kann die Sauce vor dem Anrichten mit einem Eigelb abgezogen werden.

119. Kalbsvoressen mit brauner Sauce. (Kalbsragoût.) 750 g Kalbfleisch mit Knochen, 30 g Fett, 30 g Mehl, Bratengarnitur, Fleischbrühe oder Wasser, Salz.

Das Fleisch (Brust und Laffe) wird in Vorlegestücke geschnitten und mit der Bratengarnitur in heißem Fett schön angebraten. Man nimmt die Stücke heraus, röstet im zurückgebliebenen Fett das Mehl hellbraun, löscht ab, fügt das mit Salz bestreute Fleisch hinzu und läßt es unter öfterem Wenden in 1—1¼ Std. weich dämpfen. Eine Zugabe von Wein, Zitronensaft oder Rahm verfeinert das Gericht.

Kochkiste: Vorkochen 15 Minuten, Kiste 2 Std.

120. Wienerschnitzel. a) 625 g Kalbfleisch ohne Knochen, Salz, Pfeffer, Mehl nach Belieben, 30 g Fett, Fleischbrühe oder Wasser, Zitronensaft.

Kalbfleisch vom Filet, Stotzen oder Laffe wird in Scheiben geschnitten; diese werden geklopft und einige Stunden liegen gelassen. Dann reibt man sie mit feinem Salz und Pfeffer ein und brät sie im heißen Fett beidseitig in 5—8 Minuten. Man macht eine Pfannensauce mit etwas geröstetem Mehl, gibt ½ Glas Weißwein oder etwas Zitronensaft dazu und dämpft die Schnitzel darin noch 10—15 Minuten. Man kann auch einige Löffel Rahm hinzufügen. Nach Belieben werden die Schnitzel vor dem Braten in Mehl umgewendet. Man garniert die Schüssel mit Petersilie und Zitronen.

b) Die Schnitzel werden nach obiger Art vorbereitet, jedoch nur gebraten, angerichtet und die Sauce darüber gegossen.

c) 625 g Kalbfleisch, Salz, Pfeffer, 1 Ei mit 2 Lfl. Milch oder Wasser, 60 g Brösmeli mit 10 g Mehl, 40 g Fett, Fleischbrühe oder Wasser, Zitronensaft.

Die vorbereiteten Schnitzel werden paniert und im heißen Fett langsam beidseitig schön gelb gebraten und auf eine heiße Schüssel angerichtet. Die Rückstände werden zu einer Pfannensauce verkocht und durch ein Sieb dazugegeben. Man beträufelt die Plätzchen mit Zitronensaft und garniert die Schüssel mit Petersilie und Zitronen.

121. Kalbskoteletten. 750 g Kalbskoteletten, Salz und Pfeffer, 1 Ei mit Milch oder Wasser, 60 g Brösmeli, 10 g Mehl, 40 g Butter oder Fett, Fleischbrühe oder Wasser.

Die Koteletten werden von dem Rippenstück geschnitten. Sie werden dressiert und paniert und in heißer Butter oder Fett unter öfterem Wenden 8—10 Minuten gebraten. Man stellt eine Pfannensauce her und gibt sie zu den angerichteten Koteletten.

Die Koteletten können auch unpaniert gebraten werden.

122. Gehackte Kalbskoteletten. 500 g Kalbfleisch ohne Knochen, 125 g Rindsnierenfett, 15 g Salz — 1 Ei, 60 g Brösmeli, 10 g Mehl, 40 g Butter oder Fett.

Fleisch und Fett werden fein verwiegt oder zweimal durch die Maschine genommen, dann mit Salz gemischt und in acht gleiche Teile geteilt, denen man mit einem feuchten Messer die Form von Koteletten gibt. Man paniert sie und brät sie in heißem Fett in 7 Minuten unter dreimaligem Wenden gleichmäßig gar und schön braun. Man macht eine Pfannensauce und gießt sie zu den angerichteten Koteletten.

123. Kalbfleischvögel. a) 625 g Kalbfleisch ohne Knochen, Salz, Pfeffer, Speck- und Brotstreifchen, 30—40 g Mehl, 40 g Fett, Fleischbrühe oder Wasser.

Die geklopften Kalbfleischplätzchen reibt man mit Salz und Pfeffer ein und belegt sie abwechslungsweise mit Streifen

von Speck und Brot. Man rollt sie gut auf, umwickelt sie mit Schnur, wendet sie in Mehl und brät sie im heißen Fett schön gelb. Man nimmt sie heraus, röstet im zurückgebliebenen Fett das Mehl braun, löscht ab und dämpft die Fleischvögel ca. 1 Std. in dieser Sauce. Beim Anrichten werden die Schnüre gelöst und die Fleischvögel mit der gesiebten Sauce angerichtet.

Kochkiste: Vorkochen 15 Minuten, Kiste 2 Std.

b) Die vorbereiteten Plätzchen werden mit einer Füllung wie man sie zur Kalbsbrust verwendet, bestrichen. Sie werden im übrigen wie oben angegeben fertig gemacht.

124. Geschnetzeltes Kalbfleisch. 625 g Kalbfleisch ohne Knochen, 30 g Fett, Zwiebeln, 20 g Mehl, Fleischbrühe oder Wasser, Salz, Pfeffer, Zitronensaft.

Im heißen Fett dünstet man eine fein verwiegte Zwiebel, gibt das geschnetzelte Fleisch bei, dämpft es auf starkem Feuer, bis es nicht mehr rot ist, streut das Mehl darüber, löscht ab mit heißer Flüssigkeit, würzt, kocht es einmal auf und richtet es an. Man beträufelt es nach Belieben vor dem Anrichten mit ein wenig Zitronensaft.

125. a) Kalbskopf en tortue. 4—6 Personen. 1½—2 kg Kalbskopf mit Hirn und Zunge, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Suppengemüse, Wasser, Salz — Rotwein, Salz und Pfeffer — 40 g Butter, Zwiebel, 50 g Mehl, Kalbskopfsud, Madeira, Zitronensaft, 1 Pr. Zucker, Paprika — 10 g Butter — Garnitur von 2 Eiern, Croutons, Fleurons, Zitrone usw.

Der gebrühte, entbeinte Kalbskopf wird gewaschen, mit den Knochen, Wasser, Salz und Suppengemüse langsam zum Kochen gebracht und ca. 2 Std. gekocht. Die Zunge wird ebenfalls gut gewaschen und mitgekocht. Das Hirn wird nach No. 126 gekocht, in Scheiben geschnitten und auf das angerichtete Ragoût gelegt. Ist die Zunge gar, so wird sie geschält, in Scheiben geschnitten und in Fleischbrühe heiß gestellt; die Kopfhaut wird zwischen zwei Tellern gepreßt, in verschobene Vierecke geschnitten und mit Rotwein, Salz und Pfeffer mariniert.

In der heißen Butter röstet man 1 Pr. Zucker, dann das Mehl und zuletzt die Zwiebel schön braun; dann löscht man mit dem Kalbskopfsud und Madeira ab und läßt die Sauce unter Abschäumen 1—1½ Std. kochen. Die Sauce muß durch ein Sieb gerührt, schön glänzend braun und entfettet sein; dann würzt man sie mit Salz, Paprika und Zitronensaft und gibt die Kalbskopfstücke, die Zunge und nach Belieben kleine Fleischklößchen, No. 22, hinein. Zum Verfeinern kann man zuletzt ein Stück süße Butter darunter ziehen. Die Schüssel wird garniert mit hartgekochten Eiern, Fleurons, Croûtons, Zitrone, Petersilie, Pilzen, Kalbshirn, gebackenen Schnitten von Milke usf.

Resten des Ragoûts können zu Mockturtlesuppe verwendet werden, oder man macht gebackenen Kalbskopf davon.

Wünscht man das Ragoût besonders kräftig, so kann man bei der Bereitung der Sauce in der Butter zuerst 125 g Schinken, 125 g Rindfleisch, 125 g Kalbfleisch, klein geschnitten, anbraten, dann das Mehl hinzufügen, bräunen und mit Sud ablöschen. Die Sauce wird wie oben angegeben fertig gemacht.

b) Gebackener Kalbskopf.

Der gekochte Kalbskopf wird gepreßt, erkalten gelassen und in Scheiben geschnitten. Diese werden leicht gesalzen, in einem Back- oder Omelettenteig, No. 432 und 431, gewendet und im heißen Fett schwimmend goldgelb gebacken. Man serviert sie mit einer kalten oder warmen pikanten Sauce oder mit Salat.

c) Kalbskopf à la vinaigrette.

Der gekochte, in verschobene Vierecke geschnittene Kalbskopf kann warm oder kalt angerichtet, garniert und mit Vinaigrette, No. 224, serviert werden.

126. Kalbshirn.

Das Kalbshirn wird 1—2 Std. in lauwarmes Wasser, welches öfters gewechselt wird, gelegt. Dann zieht man die Haut sorgfältig ab, legt das Hirn in kochendes Salzwasser mit etwas Essig und läßt es 5 Minuten kochen. Man kann es

in einer kräftigen, säuerlichen, braunen oder weißen Sauce anrichten. Das gehäutete Hirn kann auch gleich in die Sauce gegeben und darin kurz gekocht werden.

Man kann es auch in Ei und Brösmeli panieren und in heißem Fett goldgelb backen.

127. Hirnschnitten. 1 Modelbrot, 1 Kalbshirn, 60 g Speck oder Butter, ½ Zwiebel, Petersilie, 2 Wecken, 1 dl Milch, 1 großes Ei, Salz, Pfeffer, Muskat — Eiweiß, Brösmeli, Backfett.

Von einem Hirn gibt es ungefähr 32 Schnitten, als Einzelgericht rechnet man 4—6 Stück, als Gemüsebeilage 2 pro Person. Das nach No. 126 gekochte Hirn wird gewiegt, ebenso der Speck, Zwiebel und Petersilie. Die Weggli werden abgerieben und in der Milch eingeweicht. Man drückt sie gut aus und vermischt sie mit dem Ei, Gewürz und den gewiegten Zutaten. Verwendet man Butter statt Speck, so wird dieselbe schaumig gerührt. Das Modelbrot wird der Länge nach geteilt, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, diese werden mit Eiweiß bepinselt und mit der Hirnfülle schön dick bestrichen. Man bestreicht sie wieder mit Eiweiß, streut feine Brösmeli darüber und bäckt sie schwimmend in sehr heißem Fett, indem man sie sorgfältig umwendet und darauf achtet, daß die Fülle nicht abfällt.

128. a) Kalbsmilke.

Die Kalbsmilke wird einige Male in lauwarmem oder kaltem Wasser gewässert, in siedendem Salzwasser mit etwas Essig oder in Fleischbrühe 15—30 Minuten gekocht, kurz abgespült und gehäutet. Unterdessen wird eine kräftige, weiße Buttersauce, No. 204a, hergestellt und die Milke in Scheiben geschnitten hineingelegt.

b) Panierte, gebackene Kalbsmilke.

Die vorbereitete, gekochte Milke wird vorsichtig in Scheiben geschnitten, leicht gesalzen und gepfeffert, nach Belieben mit Zitronensaft beträufelt, paniert und im Fett goldgelb gebacken. Sie kann auch als Garnitur auf Gemüse- oder Ragoûtplatten aufgelegt werden.

129. Kalbszunge.

Die Kalbszunge wird in einem Sud wie Fischsud, No. 172, oder in Fleischbrühe $1^1/_4$—$1^3/_4$ Std. gekocht, geschält, der Länge nach entzweigeschnitten, herzförmig auf eine Platte gelegt, garniert und mit einer kräftigen, holländischen, Kapern- oder Tomatensauce übergossen, No. 204a, 205, 208.

Kochkiste: Vorkochen 20 Minuten, Kiste $3\frac{1}{2}$—4 Std.

130. Gefülltes Kalbsherz. Für 4—6 Personen. 1 Kalbsherz — 1 Weggli, 20 g Speck, Zwiebel, Grünes, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Ei — Speck zum Spicken, 20 g Fett, 20 g Mehl, Fleischbrühe, $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein, Bratengarnitur.

Das Kalbsherz wird, nachdem es gut gewaschen ist, vom Fett befreit und in der Mitte aufgeschnitten, gesalzen, mit Fleisch-, No. 93, oder Brotfülle, No. 113, gefüllt und zugenäht. Dann wird es auf allen Seiten gespickt und im heißen Fett angebraten. Wenn es schön hellbraun ist, streut man etwas Mehl darüber, läßt es bräunen, löscht mit Fleischbrühe und Weißwein ab, fügt die Bratengarnitur hinzu und läßt das Kalbsherz 1—$1\frac{1}{2}$ Std. langsam schmoren. Es wird in dünne Scheiben geschnitten und die Sauce, wenn nötig, nochmals gebunden und in der Saucière extra serviert.

Das Kalbsherz kann auch zuerst einige Tage in eine Beize gelegt werden.

131. Kalbsgrick. 625 g Grick, 10 g Fett, 20 g Speck, 30 g Mehl, Wasser oder Fleischbrühe, Salz, Bratengarnitur, 1 Lfl. Essig.

Das Grick wird gut gewaschen und in Vorlegstücke geschnitten. Von Fett, fein verwiegtem Speck, Mehl, Wasser oder Fleischbrühe macht man eine braune Sauce, die man mit Essig, Salz und Pfeffer würzt. Man fügt die Fleischstücke und die Bratengarnitur hinzu und kocht das Gericht $1\frac{1}{2}$—2 Std.

Kochkiste: Vorkochen 20 Minuten, Kiste 3—4 Std.

132. a) Geschnetzelte Kalbsleber. 500 g Leber, 30 g Fett, Zwiebeln, 20 g Mehl, Fleischbrühe oder heißes Wasser, Salz, Pfeffer.

Die gehäutete Kalbsleber wird in Blättchen geschnitten. In der Pfanne erhitzt man das Fett, dämpft die fein geschnittene Zwiebel darin, fügt die Leber bei, dämpft sie auf starkem Feuer, bis sie weiß geworden ist, streut das Mehl darüber, löscht mit heißer Flüssigkeit ab, würzt und kocht die Leber einmal auf. Nach Belieben kann man etwas Wein dazu geben.

Langes Kochen, frühes Salzen, langes Stehenlassen macht die Leber hart.

Schweins- und Rindsleber wird ebenso zubereitet, nur legt man sie zuerst einige Stunden in Milch oder Milch und Wasser.

b) Geschnetzelte Kalbsniere.

Die Kalbsnieren werden von ihrem Fett befreit, fein geschnitten und wie die Leber zubereitet.

133. Kalbsleberschnitten. 500 g Kalbsleber, Salz und Pfeffer, 30—40 g Mehl, 40 g Fett, Wasser oder Fleischbrühe, Zitronensaft.

Die gehäutete Kalbsleber wird in bleistiftdicke Schnitten zerlegt und diese direkt vor dem Braten mit Salz und Pfeffer bestreut und im Mehl umgewendet. Das Fett wird heiß gemacht, die Schnitten darin auf gutem Feuer gebraten, auf eine heiße Schüssel angerichtet und mit Zitronensaft beträufelt. Man macht eine Pfannensauce und gießt sie durch ein Sieb über die Schnitten. Man garniert die Schüssel mit Zitrone und Petersilie.

Rinds- und Schweinsleber können auf die gleiche Weise zubereitet werden.

134. Gespickte, gedämpfte Kalbsleber. Für 6—8 Personen. 1 schöne, frische Kalbsleber, ca. $^3/_4$—1 kg, Salz, Pfeffer, 60 g Spickspeck, 50 g Butter, $^1/_8$ l Rahm, Fleischbrühe, etwas Kartoffelmehl.

Die Leber wird gehäutet und fein gespickt. Man brät sie in der gebräunten Butter im Ofen bei guter Hitze und unter fleißigem Begießen schön braun. Dann schüttet man das Fett ab, löscht mit der heißen Fleischbrühe ab und dämpft die Leber darin gar. In den letzten 5 Minuten gibt

man den Rahm mit dem Kartoffelmehl hinzu und glasiert die Leber einige Male mit dieser Sauce. Man siebt die abgeschmeckte Sauce und richtet die Leber auf heißer Schüssel an. Die fertige Leber darf nicht stehen, da sie sonst hart wird.

Vor dem Braten kann man die Leber in eine Marinade legen, bestehend aus $^3/_8$ l Weißwein, einer kleinen Zwiebel, einer Rübe, etwas Sellerie, einigen Pfefferkörnern. Diese Marinade wird in einer geschlossenen Pfanne einmal aufgekocht und erkaltet über die Leber gegossen, welche 12 Std. darin liegen muß. Man verwendet einen Teil der Marinade zum Ablöschen der Sauce.

135. Leberspießli. 400 g Kalbsleber, Salz und Pfeffer, einige Salbeiblätter, 150 g Kalbsnetz, 30 g Fett.

Die Kalbsleber wird gehäutet und in 4 cm lange und 1½ cm dicke Stengelchen geschnitten. Diese werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in Streifchen von Salbeiblättern und hernach in ein Stück gewässertes Kalbsnetz eingewickelt und an eine Stricknadel oder ein Hölzchen gesteckt. Man brät die Spießchen im rauchheißen Fett schön braun. Beim Anrichten entfernt man Hölzchen oder Nadel und richtet die Spießchen auf fertiggekochte Bohnen an.

136. Kalbsfüße.

Kalbsfüße werden der Länge nach gespalten und am besten in einer Suppe (Gerstensuppe, Schleimsuppe) weichgekocht, da sie dieselbe schmackhaft und kräftig machen. Noch warm löst man das Fleisch von den Knochen ab, preßt es zwischen zwei Tellern und beendigt es wie gebackenen Kalbskopf, No. 125b.

Serviert man sie zum 1. Gang, reicht man eine Sauce dazu, zum 2. Gang serviert man sie mit Salat.

Schweinefleisch.

137. Gekochtes, frisches Schweinefleisch. $^3/_4$—1 kg Hals, Nierstück oder grüner Schinken, 2 l Wasser, Suppengemüse.

Das Fleisch wird wie gekochtes Rindfleisch, No. 87, zubereitet. Kochzeit 1½ Std. Grünes Schweinefleisch gibt eine sehr kräftige Fleischbrühe.

Das Fleisch kann auch gleich in Sauerkraut weichgedünstet werden.

Kochkiste: Vorkochen 20 Minuten, Kiste 3 Std., mit Sauerkraut entsprechend länger.

138. Gekochtes, gesalzenes Schweinefleisch.

Das gesalzene Fleisch wird gewaschen, in kochendes Wasser ohne Salz mit Suppengemüse gelegt und langsam weichgekocht. Kochzeit wie oben.

139. Gekochtes, geräuchertes Schweinefleisch. 1 kg geräuchertes Schweinefleisch (Rippli, Läffli, Züngli), Wasser.

Das geräucherte Fleisch wird in lauwarmem Wasser gut gewaschen, leicht gebürstet und je nach dem Grad des Räucherns in kaltem oder kochendem Wasser aufgesetzt und langsam ohne Salz ca. 2 Std. gekocht. Man kann das Fleisch auch in Sauerkraut oder Erbsenbrei oder in einer Suppe kochen.

140. a) Schinken. Für 15—18 Personen. 1 Schinken (ca. 3½ kg), Wasser, Suppengemüse.

Der Schinken wird mit lauem Wasser sauber gebürstet und kalt aufgesetzt. Stark geräucherte Schinken werden über Nacht in Wasser eingeweicht. Nach Belieben wird das Wasser, nachdem es einmal aufgekocht hat, abgegossen, damit die Brühe nicht zu scharf wird. Man fügt wieder Wasser, Suppengemüse, 1 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner dazu und kocht ihn langsam 3—3½ Std. Dann zieht man den Schinken vorsichtig aus dem Kessel, entfernt die Schwarte oder ritzt sie ein. Nun kann man den Schinken in eine Pfanne legen und 1 Flasche Burgunder oder guten Rotwein oder Madeira dazu geben und ihn darin ½ Std. ziehen lassen.

Die Schinkenbrühe verwendet man zur Suppe.

Kochkiste: Vorkochen ¾—1 Std., Kiste 6—7 Std.

Soll der Schinken kalt aufgeschnitten werden, so muß er in der Brühe fast bis zum Erkalten liegen bleiben, dann wird

er herausgenommen und mit der Schwarte gepreßt. Nun putzt man ihn und versieht den Knochen mit einer Papiermanschette.

b) Schinken in Brotteig. Der gewässerte, abgetrocknete Schinken wird in Brotteig eingehüllt und gebacken. (Dies geschieht am besten beim Bäcker.)

141. Schweinsbraten. 750 g Schweinefleisch mit Knochen, Salz und Pfeffer, Bratengarnitur, ½ Tasse Wasser, event. 10 g Fett — Wasser oder Fleischbrühe, ½ Teel. Kartoffelmehl.

Ein schönes Stück Schweinefleisch (Laffe, Stotzen, Kotelettestück) wird gespült, geklopft, gesalzen und gebunden. Hat es genügend Fett, so wird dasselbe kreuzweise eingeschnitten, das Fleisch mit der Bratengarnitur in die Bratpfanne in etwas kochendes Wasser gegeben und zugedeckt gedämpft, bis sich das Fett gelöst hat. Dann nimmt man den Deckel weg und läßt das Fleisch anbraten. Ist zu wenig Fett vorhanden, so muß noch etwas zugefügt werden. Wenn das Fleisch auf allen Seiten schön braun ist, gießt man das klare Fett ab, löst den Fond auf und dämpft das Fleisch in dieser Sauce 1½—2 Std. Zuletzt wird die Sauce mit etwas angerührtem Kartoffelmehl oder geröstetem Mehl gebunden. Die Sauce wird gesiebt und in die Saucière angerichtet. Eine frische Tomate mitgekocht, verbessert die Sauce sehr.

142. Schweinscarré. 1 kg Kotelettestück, Zutaten wie beim Schweinsbraten.

Das Carré ist das Nier- oder Kotelettestück. Es wird behandelt wie ein gewöhnlicher Schweinsbraten. Die Sauce kann mit Madeira verfeinert werden.

143. Kasseler Rippespeer. 1 kg Schweinsrippli, Zutaten wie beim Schweinsbraten.

Ein schönes Stück leicht gesalzenes und geräuchertes Schweinsrippli wird lauwarm gewaschen und wie der Schweinsbraten zubereitet. Die Sauce wird mit Madeira und Kartoffelmehl fertiggemacht.

144. Schweinsfilet. 1—2 Schweinsfilets, 40 g Speckspeck, Zutaten wie zum Schweinsbraten.

Ein Schweinsfilet wiegt gewöhnlich 400—500 g. Es wird gehäutet und nach Belieben gespickt oder mit Oel bestrichen. Dann reibt man es mit feinem Salz und Pfeffer ein, legt es in heißes Fett in die Bratpfanne, brät es auf allen Seiten schön gelb. Man löscht mit etwas Fleischbrühe und Wein ab und dämpft das Filet in $^1/_2$—$^3/_4$ Std. weich. Vor dem Anrichten wird die Sauce entfettet und mit Kartoffelmehl oder saurem Rahm gebunden.

145. Schweinskoteletten. 750 g Schweinskoteletten, Salz und Pfeffer, 1 Ei mit Milch, 60 g Brösmeli, 10 g Mehl, 40 g Fett, Wasser.

Die Schweinskoteletten werden dressiert, paniert und wie die Kalbskoteletten fertiggemacht. Bratzeit 15 Minuten.

Um sicher zu sein, daß das Fleisch gar ist, kann man es noch 10—15 Minuten in der Pfannensauce dämpfen.

146. Gehackte Schweinskoteletten. 625 g Schweinefleisch ohne Knochen, Salz, Pfeffer — 1 Eiweiß, 1 Lfl. Milch, 60 g Brösmeli, 10 g Mehl — 40 g Butter oder Fett.

Das Schweinefleisch von Stotzen oder Rücken wird mit seinem Fett fein verwiegt, mit Salz und Pfeffer gut vermischt und in 8 gleiche Teile geteilt. Man formt sie wie die gehackten Kalbskoteletten, No. 122, paniert sie und brät sie in der heißen Butter oder heißem Fett unter 2-maligem Wenden in 8—10 Minuten. Sie werden auf einer heißen Schüssel hübsch angerichtet und mit der Bratbutter durch ein Sieb übergossen.

147. Panierte Schweinsplätzchen. 625 g Schweinefleisch ohne Knochen, Salz, Pfeffer, 1 Ei mit Milch, 60 g Brösmeli, 10 g Mehl, 40 g Fett, Wasser.

Die geklopften Plätzchen werden gesalzen, paniert und wie die Schweinskoteletten, No. 145, beendigt.

148. Schweinsvoressen. 750 g Schweinefleisch mit Knochen, Salz, Pfeffer, 30 g Fett, 30 g Mehl, Bratengarnitur, Fleischbrühe oder Wasser.

Das Schweinsvoressen wird gleich zubereitet wie das braune Kalbsvoressen, No. 119. Kochzeit $1^1/_2$ Std.

Kochkiste: Vorkochen 20 Minuten, Kiste 3 Std.

149. Schweinspfeffer. 750 g Schweinefleisch ohne Knochen, 1 Portion Beize, 10 g Fett, 20 g Speck, 1 Pr. Zucker, 30 g Mehl, ½ Tasse Fleischbrühe oder Wasser, $^1/_2$ Tasse Beize, Schweinsblut.

Mageres Schweinefleisch wird in Vorlegestücke geschnitten und einige Tage in eine Essigbeize (siehe Allgemeines vom Fleisch) gelegt.

Nach dieser Zeit gibt man das Fleisch auf ein Sieb und läßt es gut abtropfen. In der Bratpfanne läßt man Fett und Speck heiß werden, gibt nach und nach das Fleisch hinein, brät es schön an und nimmt es heraus. Zur Sauce röstet man im zurückgebliebenen Fett 1 Pr. Zucker, dann das Mehl dunkelbraun, löscht mit Fleischbrühe und Beize ab, würzt wenn nötig noch mit Salz und kocht das Fleisch darin langsam $1^1/_4$ bis $1^1/_2$ Std. Vor dem Anrichten mischt man einige Löffel Schweinsblut, das man mit etwas Zitronensaft oder Essig verrührt hat, unter die Sauce. Diese darf dann nicht mehr kochen.

150. Geschnetzeltes Schweinefleisch. 625 g Schweinefleisch ohne Knochen, 20 g Fett, 1 Zwiebel, 20 g Mehl, Wasser oder Fleischbrühe, Salz und Pfeffer.

Das Schweinefleisch wird wie geschnetzeltes Kalbfleisch No. 124, gekocht, nur muß es noch 20—30 Minuten dämpfen.

Schaffleisch.

151. Schafbraten. $^3/_4$—1 kg Schaffleisch mit Knochen, Stotzen, Laffe oder Nierstück, ½ Tasse heißes Wasser oder 10 g Fett, Bratengarnitur mit 1 Salbeiblatt und 1 Knoblauchzehe, Fleischbrühe oder Wasser, Kartoffelmehl.

Das Fleisch wird gewaschen, geklopft, gesalzen, gebunden und wie der Schweinsbraten zubereitet. Bratzeit auf 1 kg 1½ Std.

152. Gebeizter Schafsstotzen (Falsche Rehkeule). Für 8—10 Personen. 1 Schafsstotzen (ca. 2—3 kg), Speckstreifen oder Knoblauch und Salbei, Beize oder saure Milch — 60 g Fett, 15 g Zucker, 30 g Mehl, 30 g Brösmeli, Zwiebel, Fleischbrühe, Beize, 1 Tasse Rahm.

Nachdem der Knochen gekürzt ist, wird das Fleisch geklopft, mit Speckstreifen oder mit Knoblauch und Salbei gespickt und 4—8 Tage in eine Essigbeize (siehe Allgemeines vom Fleisch) oder saure Milch gelegt. Letztere muß aber öfters erneuert werden. Vor dem Braten wird das Fleisch gut abtropfen gelassen, abgetrocknet und gesalzen. Dann wird es im heißen Fett schön angebraten und herausgenommen. Im Rückstand röstet man zuerst den Zucker braun, dann das Mehl, dann die Brösmeli und fügt zuletzt eine gewiegte Zwiebel hinzu. Wenn alles dunkelbraun ist, löscht man zuerst mit 1 Tasse Beize oder Wein ab, gibt 1 Tasse Fleischbrühe dazu und dämpft den Braten unter fleißigem Begießen in 2½ bis 3 Std. weich. Vor dem Anrichten gibt man eine Tasse sauren Rahm darüber. Wenn nötig, muß während des Kochens von der Beize nachgegossen werden.

Für 6 Personen kann man statt des Stotzens eine Schafslaffe von ca. 1½ kg verwenden.

153. Schafsvoressen.

Zubereitung wie Kalbsvoressen, No. 119.

154. Schafskoteletten. ¾—1 kg Schafskoteletten, Salz, Pfeffer, Mehl, 20—30 g Fett — Wasser.

Die Schafskoteletten werden wie die Kalbskoteletten, No. 121, vorbereitet. Kurz vor dem Anrichten werden sie mit Salz und Pfeffer eingerieben, leicht mit Mehl bestreut und im heißen Fett auf starkem Feuer rasch auf beiden Seiten braun gebraten.

Schafskoteletten brauchen nicht ganz durchgebraten zu sein. Sie werden auf eine heiße Platte angerichtet und die

Pfannensauce dazu gegeben. Man kann auf jedes Kotelett ein Stück Kräuterbutter, No. 200c, legen.

155. Schafskoteletten à la Nelson. 8 Schafskoteletten, Salz, Pfeffer, 8 Zwiebeln, 40 g Butter, Parmesankäse, 8 Teel. saurer Rahm, 5 g Butter.

Die Koteletten werden dressiert, gesalzen und gepfeffert. Die Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, in der Butter weichgedünstet, durch ein Drahtsieb gestrichen und mit Salz und so viel Käse vermischt, daß ein dicklicher Brei entsteht. Die Koteletten werden auf einer Seite mit dem Zwiebelbrei bestrichen und je ein Teel. saurer Rahm darauf gegeben. Man legt sie nebeneinander in die Bratpfanne in heiße Butter und dämpft sie zugedeckt 20 Minuten, jedoch nicht länger, weil sie sonst hart werden. Resten von Zwiebelbrei werden in die Sauce gegeben.

Nach Belieben können die Koteletten zuerst auf einer Seite leicht angebraten werden. Auf diese Seite streicht man dann den Zwiebelbrei.

156. Irish-stew (Schaffleisch mit Kabis). **a)** 625 g Schaffleisch ohne Knochen, 500 g Kabis oder Wirz, 500 g Kartoffeln, 200 g Rüben, Zwiebel, Salz, Pfeffer, 10 g Kümmel Wasser.

Das Schaffleisch wird in Vorlegestücke, Kabis oder Wirz in Streifen, Kartoffeln und Rüben in Scheibchen geschnitten, die gehackte Zwiebel in etwas Fett gedämpft. Nun schichtet man alles in eine gut schließende Pfanne ein, zuerst Fleisch, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Kohl, Kümmel, Rüben, Kartoffeln, wieder Fleisch usw. Dann gibt man so viel heißes Wasser hinzu, daß das Gericht nicht ganz gedeckt ist, schließt die Pfanne sehr gut und läßt das Fleisch $1\frac{1}{2}$—2 Std. dämpfen.

Kochkiste: Vorkochen 20 Minuten, Kiste 3—4 Std.

b) Zutaten wie oben und 20 g Fett, 30 g Mehl.

Das geschnittene Fleisch wird mit Salz und Pfeffer bestreut und im heißen Fett angebraten. Man nimmt es heraus und röstet in dem Rückstand das Mehl und die Zwiebel schön braun, löscht mit etwas Fleischbrühe oder Wasser ab, kocht

die Sauce auf, gibt das Fleisch hinein und läßt es ½ Std. langsam dämpfen. Dann gibt man die Hälfte des Kohls, Rüben, Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Kümmel darauf, wieder Kohl usw. Dann schließt man die Pfanne gut und dämpft das Gericht $1^1/_4$ Std. Wenn nötig, muß noch Flüssigkeit nachgegeben werden.

Kochkiste wie vorher angegeben.

157. Hammelspilaw. 500 g Schaffleisch ohne Knochen, 50 g magerer, geräucherter Speck, 20 g Fett, ½ Zwiebel, etwas Knoblauch, ½ Lfl. Petersilie, 180 g Karolinerreis, 1 l Fleischbrühe, 20 g Parmesankäse, ½ Portion Tomatensauce, No. 208, 1 Pr. Paprika, 1 Lfl. Rahm oder süße Butter.

Pilaw ist ein ursprünglich türkisches Gericht. Es erfordert ein sehr zartes Fleisch, am besten vom Nierstück, Filet oder Schlegel. Das Fleisch wird gehäutet, ausgebeint, in erbsengroße Würfel geschnitten. Ebenso schneidet man den Speck und dünstet ihn mit der fein geschnittenen Zwiebel und dem Knoblauch in dem heißen Fett. Dann gibt man die gehackte Petersilie und sofort darauf das Fleisch hinzu, rührt es auf starkem Feuer, bis es seine rote Farbe verloren hat, gibt den erlesenen gewaschenen Reis bei, mischt alles durcheinander, würzt und füllt so viel Fleischbrühe oder Wasser auf, daß es doppelt so hoch steht als Fleisch und Reis. Man rührt es, bis es kocht, zieht die Pfanne ein wenig vom Feuer zurück, deckt sie möglichst gut zu und läßt das Pilaw 20—25 Minuten langsam kochen. Dann gibt man Tomatensauce oder Jus, den Käse und Paprika hinzu sowie den Rahm oder die Butter. Man rührt alles mit der Gabel leicht untereinander, richtet an und serviert sofort.

Kochkiste: Vorkochen 5 Minuten, Kiste 40 Minuten.

158. Hammelscurry. 625 g mageres Schaffleisch ohne Knochen, 1 Zwiebel, 30 g Butter, Salz, 5 g Curry, 20 g Mehl, ½ l Fleischbrühe, Pfeffer — 200 g Reis, Salzwasser.

Das Fleisch wird in gleichmäßige Vorlegestücke geschnitten und mit der zerschnittenen Zwiebel, Butter, Salz und Curry gedämpft. Dann streut man das Mehl darüber, röstet

es damit, füllt Fleischbrühe oder Wasser auf und läßt das Gericht langsam in 1 Std. weich kochen.

Der erlesene, gewaschene Reis wird im siedenden Salzwasser 20 Minuten gekocht, abtropfen gelassen, schnell kalt überspült, erwärmt und als Rand um das angerichtete Fleisch gegeben.

Dieses Gericht kann auch von Schweinefleisch hergestellt werden.

Wild.

159. a) Hasenbraten. Für 6—8 Personen. Ein Hasenrücken mit Keulen, Speckstreifen, Salz — 80 g Butter, Bratengarnitur, Fleischbrühe, 1 Tasse saurer Rahm.

Ein frisch geschossener Hase soll vor Gebrauch 3—4 Tage im Balg an einem kühlen Ort abhängen. Um zu prüfen, ob ein Hase jung oder alt sei, zerreißt man ihm ein wenig die Ohren; geht es leicht, so ist derselbe noch jung. Wenn die Augen trüb und eingefallen sind, ist das Tier nicht mehr frisch. Der Hase wird ausgebalgt, indem man ihn an den Hinterläufen an zwei starken Nägeln aufhängt. Dann schneidet man an der innern Seite der hintern Schenkel das Fell auf und zieht es vorsichtig über den ganzen Körper und die Vorderläufe bis zum Kopf. Bei den Augen und Ohren muß mit dem Messer nachgeholfen werden. Nun wird der Hase an der Bauchseite aufgeschnitten, ausgenommen und das beim Herzen befindliche Blut in ein Täßchen gegeben und mit einigen Tropfen Zitronensaft oder Essig verrührt. Man stellt das Blut an einen kühlen Ort, aber nicht länger als 3 Tage, und verwendet es zum Pfeffer.

Zum Braten nimmt man den Rücken und die hintern Keulen. Sie werden gehäutet, gespickt, gesalzen und in heißer Butter im Bratofen angebraten. Dann schüttet man das Fett ab und gießt Fleischbrühe hinzu. Kurz vor dem Anrichten gibt man sauren Rahm, dem man, wenn nötig, etwas Kartoffelmehl beifügen kann, hinzu. Kochzeit 1—1½ Std.

Der Hasenbraten kann auch einige Tage gebeizt werden. In diesem Falle wird auch etwas Beize in die Sauce gegeben.

b) Kaninchenbraten. Das wie zu Hasenbraten zerlegte und vorbereitete Kaninchen wird am besten zuerst 3 Tage in Buttermilch gelegt und dann wie Hasenbraten zubereitet. Man kann von der Buttermilch zur Sauce verwenden.

160. a) Hasenpfeffer. Hasenfleisch, 20 g Fett, 30 g Speck, Zwiebel, 1 Pr. Zucker, 40 g Mehl, Beize, Fleischbrühe, Hasen- oder Schweinsblut.

Zu Pfeffer kann man den ganzen Hasen verwenden oder den Vorderteil des Rückens, die Vorderläufe, Lunge, Herz, Leber. Das Fleisch wird in Vorlegestücke geschnitten, einige Tage in eine Essigbeize gelegt und im übrigen wie Schweinspfeffer, No. 149, weiter behandelt. Kochzeit 1—1½ Std.

b) Kaninchenpfeffer. Er wird wie Hasenpfeffer zubereitet.

c) Kaninchenvoressen wird wie Kalbsvoressen, No. 118 und 119, zubereitet.

161. Rehkeule. 1 Rehkeule von 1½ kg für 6 Personen, Speck, Salz, Pfeffer, 80 g Butter, Bratengarnitur, 20—30 g Mehl, Fleischbrühe, 1 Glas Weißwein, 1 Tasse Rahm.

Die Rehkeule wird gehäutet, gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Bratengarnitur in reichlich heiße Butter gegeben. Wenn sie angebraten ist, röstet man im zurückgebliebenen Fett das Mehl, löscht mit Fleischbrühe und etwas Weißwein ab und begießt den Braten fleißig. Wenn die Sauce einkocht, muß Fleischbrühe nachgegossen werden. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man dicken, sauren Rahm über den Braten. Kochzeit 2½ Std.

Die Rehkeule kann auch gebeizt und wie der gebeizte Schafsstotzen, No. 152, weiter behandelt werden.

Geflügel.

162. Gekochtes Huhn im Reisrand. (Fricassée von Huhn.) 1 Huhn, Wasser, Salz, Suppengemüse, 40 g Butter,

40 g Mehl, ½ Glas Weißwein, Hühnerbrühe, Zitronensaft, 1 Eigelb — 200 g Reis, 20 g Butter oder Fett, 1 kleine Zwiebel, Hühnerbrühe, 20 g Käse.

Zu diesem Gericht kann man junge, aber auch ältere Hühner verwenden; man hat sie nur kürzere oder längere Zeit zu kochen. Das Huhn wird gleich nach dem Schlachten gerupft. Kann man es nicht sofort zubereiten, so muß es ausgenommen werden und einige Tage liegen, bis die Totenstarre sich gelöst hat. Dann wird es gerupft, geflammt, ausgenommen, kurz ausgespült, in siedendes Salzwasser gelegt und mit Suppengemüse 1½—3 Std. langsam gekocht.

Kochkiste: Vorkochen 15—30 Minuten, Kiste 3—6 Std.

Man bereitet eine kräftige, säuerliche Sauce nach No. 204a, und gibt das in Vorlegestücke geschnittene Huhn noch 10 Minuten hinein. Dann schichtet man es in der Mitte des Reisringes hübsch auf und gießt die mit Eigelb abgezogene Sauce darüber. Die Leber kann leicht angebraten und als Garnitur aufgelegt werden.

Der Reisrand wird nach No. 335, gekocht und eingefüllt, nur verwendet man in diesem Falle Hühnerbrühe.

163. Poulet. (Gebratenes Huhn.) 1 Poulet, Salz, Speck, 50 g Butter, nach Belieben Bratengarnitur, ¼ l Wasser oder Fleischbrühe.

Poulet ist das besonders gemästete, fette, zarte Huhn. Es wird wie das vorige vorbereitet, gesalzen und dressiert. Auf die Brust wird eine Speckscheibe aufgebunden. Dann legt man es in die heiße Butter und brät es schön braun. Man schöpft das Fett ab, löst den Fond mit Fleischbrühe oder Wasser auf und begießt das Poulet öfters damit. Die Sauce kann nach Belieben mit Kartoffelmehl gebunden werden. Bratzeit: ¾—1 Std.

164. Gebackene Hähnchen. 2—3 Hähnchen, Salz, Pfeffer, 70 g Mehl, 1 Ei, 70 g Brösmeli, Backfett.

Die jungen Hähnchen sollen möglichst frisch geschlachtet sein. Dann rupft und sengt man sie, nimmt sie aus, wäscht sie und schneidet sie in Hälften oder Viertel. Diese werden

gewürzt, in Mehl, dann in zerklopftem Ei und Brösmeli paniert und in heißem Fett schwimmend gebacken. Man darf nicht zu viel auf einmal in die Pfanne legen, sonst kühlt das Fett ab und die Panade löst sich. Die Hähnchen werden nach dem Vertropfen noch leicht mit Salz bestreut, auf einer Serviette angerichtet und mit Zitrone und Petersilie garniert.

165. Gefülltes, entbeintes Geflügel. Für 6—8 Personen. 1 Ente oder 1 großes oder 2 kleinere Poulets, 1 junge Pute oder 4 Tauben — Fülle: 375 g Kalbfleisch, 250 g Schweinefleisch, 150 g Kalbs- oder Geflügelleber, 20 g Butter, 2 Schalotten, 50 g Mehl zum Kloß, 35 g Butter und $^1/_8$ l Jus ebenfalls zum Kloß, 1 Ei, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, 20 g Käse, 1 Lfl. Rahm, nach Belieben 60 g geräucherte Ochsenzunge, 50 g Trüffeln, 12 Pistazien.

Nachdem das Geflügel gerupft, geflammt, aber nicht ausgenommen ist, hackt man die Flügel, Beine und Hals ab, durchschneidet mit einem scharfen, spitzen Messer die Rückenhaut und löst sorgfältig nach beiden Seiten vom Rückgrat aus Haut und Fleisch vom Knochen los, ohne diese zu verletzen. Man nimmt zuerst nach vorn alle Knochen und den Hals heraus, dann fährt man nach hinten zu fort. Die Keulenknochen kann man der Form wegen darin lassen. Am vorsichtigsten muß man beim Durchschneiden des Hinterknochens sein. Das Gerippe wird dann herausgenommen und das Geflügel leicht gespült und getrocknet, gesalzen, gefüllt, zugenäht, dressiert, mit Speck oder weißem Papier umwunden und in der Fleischbrühe, die aus dem Gerippe und den Knochen gekocht wurde, 1—2 Std., je nach der Größe des Tieres, unter fleißigem Begießen gedämpft. Man richtet das Geflügel, nachdem der Nähfaden entfernt wurde, in Scheiben geschnitten, heiß an und überfüllt es gerne mit einer Champignons- oder Madeirasauce, No. 206 und 216 und 218. Sauce wird auch extra serviert.

Füllung: Das Kalb- und Schweinefleisch wird 2—3mal durch die Hackmaschine genommen. Die Leber wird mit der feingeschnittenen Zwiebel in 20 g Butter kurz gedämpft,

die Hälfte fein gewiegt, die andere Hälfte in Würfel geschnitten. Dann bereitet man einen Mehlkloß, indem man die 50 g Mehl in 35 g Butter dämpft und mit der Jus ablöscht, bis sich der Kloß von der Pfanne löst. Nach einigem Auskühlen gibt man zu dem Kloß Ei, Eigelb, Käse, Fleisch, Rahm, Gewürz, mischt die Masse gut und streicht sie, wenn man sie besonders fein haben will, durch ein Sieb. Dann mischt man noch die großwürflig geschnittene Leber, Zunge, Trüffeln und die geschälten Pistazien darunter.

166. Gans. 1 Gans von 4 kg für 6—8 Personen, Salz, ½ l Wasser, Kartoffelmehl.

Die Gans soll nach dem Schlachten 3—4 Tage abhängen, dann rupft und flammt man sie, nimmt sie aus, spült und trocknet sie und salzt sie in- und auswendig. Sie wird nach Belieben mit geschälten, halbgekochten Kastanien, kleinen, ganzen, ungeschälten Aepfeln oder mit Kartoffelwürfelchen gefüllt, zugenäht, dressiert und das in kaltem Wasser gewässerte Gänsefett auf die Brust gelegt. Die Gans wird mit dem kochenden Wasser zugedeckt in den Bratofen gestellt. In der ersten Stunde sollte sie noch nicht bräunen. Ist der Ofen zu heiß, so wird sie mit einem befetteten Papier bedeckt. Sie wird fleißig begossen und nach und nach das Fett weggenommen. Dann fügt man Wasser oder Fleischbrühe zur Sauce hinzu, die mit Kartoffelmehl oder Maizena gebunden werden kann. Vor dem Anrichten bespritzt man die Haut mit etwas kaltem Wasser, damit sie kroß wird. Bratzeit 2½—3½ Std., je nach Größe und Alter des Tieres. Die Leber kann in die Füllung gegeben werden oder man brät sie zuletzt rasch an und legt sie auf die Platte. Das Gänsefett eignet sich gut als Brotaufstrich und zum Kochen von Kartoffeln und Sauerkraut.

167. Ente. Für 3—4 Personen 1 Ente.

Zubereitung wie bei der Gans. Bratzeit 1½ Std.

168. Truthahn. Ein fetter, weißer, junger Truthahn wird gerupft, geflammt und ausgenommen. Man hat besonders darauf zu achten, daß beim Abdrehen der Füße alle

Sehnen aus den Schenkeln herausgezogen werden. Gelingt das nicht, so können die Schenkel beinahe ungenießbar werden.

Der Truthahn wird gewaschen, in- und auswendig gesalzen und wie das Poulet gebraten. Damit er nicht zu schnell bräunt, umwickelt man ihn mit Speckscheiben und wenn nötig, mit befettetem Papier.

Bratzeit 2—2½ Std. Die Sauce wird wie beim Poulet fertiggemacht.

169. a) Gebratene Tauben. 4 Tauben, Salz, Pfeffer, Speck, 50 g Butter, Bratengarnitur, Fleischbrühe oder Wasser.

Die Tauben werden gerupft, geflammt, ausgenommen, in- und auswendig gesalzen, dressiert, auf der Brust gespickt oder mit Speckscheiben belegt. Sie werden in Butter mit oder ohne Bratengarnitur schön angebraten, etwas Fleischbrühe dazugegeben und fleißig begossen. Sie brauchen je nach Größe ¾—1 Std. zum Garwerden, was man daran merkt, daß sich die Schenkel weich anfühlen lassen. Die Sauce wird gesiebt und dazu serviert.

b) Gefüllte, gebratene Tauben. Die Tauben werden vorbereitet, die Haut an der Brust vom Halse her mit dem Finger etwas gelöst. Die Tauben werden an dieser Stelle, nach Belieben auch im Körper mit Brotfülle gefüllt, zugenäht, dressiert und wie vorher angegeben gebraten und beendet.

Brotfülle wie bei Kalbsbrust, No. 113.

170. Geflügelschnitten. 1 Weggli oder 50 g Brot, etwas Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Grünes, 20 g Speck, Magen, Leber, Herz von Enten, Tauben, Hühnern, 2 Eier, Modelbrot, Eiweiß und Brösmeli, Backfett.

Das Weggli wird in Milch eingeweicht, zerstoßen und mit dem Gewürz und dem feingewiegten Speck, Magen, Leber, Herz und den Eiern vermischt. Schöne Scheiben von Modelbrot werden mit Eiweiß bestrichen, die Füllung darauf gegeben, wieder mit Eiweiß bestrichen, mit Brösmeli besiebt und im heißen Fett schwimmend gebacken. Sie werden allein serviert oder um die Geflügelplatte gegeben.

171. Wildgeflügel. Wildgeflügel, wie Fasan, Rebhühner, Schnepfen etc., soll vor dem Gebrauch einige Tage an einem kühlen, luftigen Ort in den Federn abhängen, damit es mürbe wird. Es wird aber vorher ausgenommen, nicht gewaschen und mit weißem Papier gefüllt. Dann rupft man das Wildgeflügel vorsichtig, flammt es, dressiert es, gibt eine Speckscheibe auf die Brust oder spickt sie reichlich. Im übrigen wird es wie das zahme Geflügel gebraten, nur gibt man zuletzt noch sauren Rahm in die Sauce. Beim Rebhuhn kann man nach Belieben ein Blatt der Weinrebe oder des wilden Weines auflegen.

Für 4 Personen: 4 Rebhühner oder 1 Wildente oder 2 Schnepfen. 1 Fasan für 4—6 Personen.

Fische.

Allgemeines.

Für unsere Ernährung kommt außer dem Fleisch der Landtiere auch dasjenige der Fische in Betracht. Ihr Fleisch weist eine ähnliche Zusammensetzung auf wie das unserer Schlachttiere.

Die Fische enthalten Eiweiß, Salze, Wasser und mehr oder weniger Fett; außerdem besitzen sie viel Leimstoff, der besonders bei gekochten, kalten Fischen nachweisbar ist. Aus diesem Leim werden Gelatine und Fischleim hergestellt.

Beim Einkauf hat man darauf zu achten, daß die Fische rote, schleimige Kiemen, klare, nicht zu tief liegende Augen und festes Fleisch haben. Kauft man die Fische lebend, so muß man sehen, daß sie auf dem Bauche schwimmen und nicht auf der Seite liegen. Der Genuß von verdorbenen Fischen ist sehr gefährlich.

Die Fische werden vor dem Gebrauch gereinigt. Darunter versteht man das Schuppen, das gründliche Ausnehmen, das Entfernen von Kiemen und Augen und das Kürzen der Flossen. Dann werden die Fische rasch ausgespült. Sind sie gefroren, läßt man sie in kaltem Wasser langsam auftauen,

sonst bleiben sie beim Kochen inwendig roh. Ganze Fische dürfen gleich nach dem Reinigen gesalzen werden; das Fischfleisch verträgt ziemlich viel Salz, da es etwas fade schmeckt.

Zur Garnitur von Fischschüsseln eignen sich am besten Petersilie und Zitrone.

Um Fische länger haltbar zu machen, kann man sie trocknen, einsalzen, räuchern, marinieren, in Oel einlegen oder sterilisieren.

172. Gesottener Fisch. **a)** 1 kg Fisch, Fischsud: 3 l Wasser, 40 g Salz, Suppengemüse, 14 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 Büschel Petersilie, 2 Zitronenscheiben, ½ Glas Essig, ½ Glas Weißwein.

Aus Wasser und Gewürzen kocht man einen kräftigen Sud, zieht die Pfanne etwas vom Feuer weg, legt den Fisch hinein und läßt ihn offen 3—5 Minuten, je nach Größe, langsam kochen. Nachher darf der Fisch nur noch 20—30 Minuten ziehen. Man nimmt ihn vorsichtig heraus und richtet ihn nach Belieben auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel an.

Zu gesottenen Fischen serviert man Salzkartoffeln und eine Butter-, Kapern-, holländische oder Champignonsauce, No. 204b, 205, 211, 206, oder klare Butter mit Salz und etwas gehackter Petersilie.

Auf diese Art kocht man Forellen, Hecht, Zander, Karpfen, Felchen, Schleihen, Salm und Lachs.

b) Ganze Fische kann man mit kaltem Wasser aufsetzen, da die geschlossene Haut die Nährstoffe nicht austreten läßt. Diese Art eignet sich besonders gut für Schellfisch.

Nach Belieben können beim Fischekochen alle Gewürze außer Salz weggelassen werden.

173. Blau gesottener Fisch. Hiezu sollten die Fische möglichst frisch verwendet werden. Sie werden nicht geschuppt, sondern nur mit feuchten Händen auf nassem Brett sorgfältig ausgenommen, so daß der Schleim, der auf den Fischen haftet, nicht entfernt wird. Sie werden im übrigen nach voriger Nummer behandelt.

Wenn kein Schleim mehr auf den Fischen liegt, so erhöht man die Farbe durch einen Ueberguß von heißem Essig. Man stellt dann die Fische mit Papier bedeckt ½ Std. an die Zugluft und gibt sie hierauf in den Fischsud.

Man serviert Salzkartoffeln, schaumig gerührte Butter oder Kräuterbutter, Nr. 200c oder braune oder klare Butter mit Petersilie oder eine holländische Sauce, No. 204b oder Mayonnaise, No. 220, dazu.

174. Gebratene Fische. 1 kg Fische, Salz und Pfeffer, Milch und Mehl, 80 g Butter, Zitronensaft, gehackte Petersilie.

Die vorbereiteten Fische werden gesalzen und in Milch und Mehl gewendet. In der Bratpfanne läßt man die Butter zergehen, gibt die Fische hinein und brät sie auf schwachem Feuer in 10—15 Minuten auf beiden Seiten schön gelb. Man richtet sie auf heißer Schüssel an, streut gehackte Petersilie darüber, beträufelt sie mit Zitronensaft und gießt die in der Pfanne zurückgebliebene Butter daran. Kleine und mittelgroße Fische läßt man ganz, größere und ganz große Fische werden eingeschnitten oder in Stücke zerteilt.

175. Gebackene Fische. 1 kg Fisch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Milch und Mehl, 1 Ei, 60 g Brösmeli, 10 g Mehl, Backfett.

Die vorbereiteten Fische werden mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt und einige Zeit liegengelassen. Dann wendet man sie in wenig Milch, dann in Mehl und nachher nach Belieben noch in Ei und Brösmeli. Man gibt sie in rauchheißes Fett und bäckt sie schwimmend auf starkem Feuer. Um das Fett nicht zu stark abzukühlen, gibt man nicht zu viel auf einmal in die Pfanne. Zum Warmhalten legt man sie neben, nicht aufeinander und deckt sie nicht zu. Sie sollen möglichst frisch serviert werden. Kleine Fische läßt man ganz, größere werden in Stücke geschnitten.

176. Gebackene Hechtschnitten. 1 kg Hecht, Salz und Pfeffer, Zitronensaft, ¼ Tasse Milch, 40 g Mehl, 1 Ei, 60 g Brösmeli, 10 g Mehl, Backfett.

Der Hecht wird vorbereitet und in stark fingerdicke Scheiben geschnitten. Diese werden wie gebackene Fische, No. 175, zubereitet.

177. Gebackene Fischfilets. 1 kg Fisch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1 Ei, 60 g Brösmeli, 10 g Mehl, Backfett.

Die rohen Fische werden ausgenommen, gehäutet, Flachfische (Scholle, Rotzunge) vom Schwanz zum Kopf, andere Fische, wie Schellfisch, Goldbarsch usw., vom Rücken schräg nach hinten. Man löst sie sorgfältig von den Gräten und schneidet die Fischhälften in gleichmäßige Vierecke. Diese werden gewürzt, mit Zitronensaft beträufelt, paniert und schwimmend im Fett gebacken.

178. Gedämpfte Fischfilets. 1 kg Fisch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 40 g Butter, gehackte Petersilie, 30 g Brösmeli.

Die nach obiger Nummer vorbereiteten Fischfilets werden, nachdem sie gesalzen und gepfeffert und mit Zitronensaft beträufelt sind, in eine gebutterte, feuerfeste Form gefüllt, mit Brösmeli besiebt, mit feingehackter Petersilie bestreut, mit Butterstückchen belegt und 20—30 Minuten im Ofen gedämpft.

179. Gedämpfter Fisch. 1 kg Fisch, Salz, Pfeffer, 100 g Butter, 1 Bratengarnitur, $^1/_4$ l Weißwein oder Fleischbrühe oder Rahm, Kartoffelmehl.

Der vorbereitete Fisch wird gesalzen, gepfeffert und in eine Bratpfanne gelegt. Nachdem man ihn mit brauner Butter begossen hat, fügt man eine Bratengarnitur bei und gießt während des Bratens nach und nach Fleischbrühe, Weißwein oder Rahm dazu. Unter fleißigem Begießen dämpft man ihn ca. ½ Std., je nach Größe. Die Sauce wird entfettet und durch mit Weißwein angerührtes Kartoffelmehl gebunden.

Der Fisch wird mit der Sauce glasiert, hübsch angerichtet und mit Salzkartoffeln zu Tische gegeben.

180. Gespickter, gedämpfter Fisch. 1 kg Fisch, Salz und Pfeffer, 40 g Speck, 80 g Butter, Bratengarnitur, Weißwein, Fleischbrühe oder Rahm, 1 Zitronenscheibe.

Der Fisch wird vorbereitet, dann wird zu beiden Seiten des Rückens die Haut eingeschnitten und vom Rückgrat nach unten abgezogen. Der enthäutete Teil wird mit feinen Speckstreifen gespickt. Oder man entfernt die Haut nicht, macht quer über den Rücken einige Einschnitte und steckt je eine dünne Speckscheibe hinein. Will man den Fisch auf runder Schüssel anrichten, so bindet man das Maul an den Schwanz.

Der Fisch wird mit Butterstückchen, Wein und Bratengarnitur in die Pfanne gelegt und zugedeckt unter fleißigem Begießen in 20—30 Minuten gar gedämpft.

181. Fischauflauf. 1 kg Fisch, Fischsud, 40 g Mehl, 4 dl Milch, 30—40 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, 2—3 Eigelb, 2—3 Eiweiß, Brösmeli, 20 g Butterbröckchen.

Der Fisch wird gekocht, gehäutet, entgrätet und zerteilt. Das Mehl wird mit der Milch angerührt und mit der Butter auf dem Feuer dicklich geschwungen; dann gibt man das Gewürz mit dem Fisch hinzu und rührt auf dem Feuer noch tüchtig. Nach dem Auskühlen mischt man die Eigelb und zuletzt den Eierschnee darunter und füllt die Masse in die ausgebutterte Auflaufform. Man streut Brösmeli und Butterbröckchen darüber und bäckt den Auflauf $^3/_4$—1 Std. Am besten eignen sich Schellfisch, Goldbarsch, Kabeljau dazu.

182. Schüsselfisch. 1 kg Fisch, 2 Portionen Béchamelsauce, 3 Lfl. Zitronensaft, nach Belieben Pilze, 2 Lfl. Parmesankäse.

Der Fisch, am besten Schellfisch, wird gereinigt und im kalten Salzwasser aufgesetzt. Nach dem Aufkochen läßt man ihn noch einige Minuten ziehen, sodaß er eben gar ist, was man an der Kopfflosse probieren kann; dann nimmt man ihn vorsichtig aus dem Wasser, löst ihn in möglichst großen Stücken aus Haut und Gräten und schichtet ihn in eine feuerfeste Schüssel. Zwischen jede Schicht kommt Parmesankäse, etwas Salz und Zitronensaft; zuletzt überzieht man den ganzen Fisch mit einer dicken Béchamelsauce, No. 207;

nach Belieben kann man auch zwischen den Fisch von der Sauce geben, besonders wenn keine Sauce extra serviert wird. Im Ofen wird die Speise leicht überbacken. Vor dem Anrichten kann man sie mit Pilzen garnieren.

183. Fischmayonnaise. 750 g Fisch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft oder Essig, etwas Oel — 1½ Portionen Mayonnaise, No. 220. — Zubereitung siehe No. 74.

Richtet man den Fisch in Muscheln an, so muß man etwas mehr Mayonnaise rechnen.

184. Marinierter Hering. 15 Heringe, 20 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 10 Gewürzkörner, 3 Nelken, 1 große Zwiebel, 1 l Essig, 5 g Salz.

Die gesalzenen Heringe werden 24 Std. gewässert; das Wasser wird zuweilen erneuert. Dann entfernt man Kopf, Eingeweide und Gräte und legt die Heringsmilch besonders in ein Glas. Die Heringe gibt man in einen Steintopf, indem man dazwischen die Gewürze und die Zwiebelscheiben streut. Dann übergießt man alles mit leichtem oder mit Wasser verdünntem, abgekochtem, erkaltetem Essig, in dem das Salz aufgelöst ist, und beschwert die Heringe leicht mit einer Untertasse, damit der Essig sie vollständig deckt. Die Heringsmilch wird ebenfalls mit Essig begossen und zugedeckt.

Beim Anrichten werden die Heringe schräg in hübsche Stücke geschnitten, zu ganzen Fischen zusammengelegt und mit Zwiebelscheiben, Heringsmilch, Zitronenscheiben und nach Belieben mit Scheiben von Essig- und Salzgurken garniert und mit frischem Essig und Oel übergossen. Man kann auch eine Heringsmilch mit 1 Lfl. Essig, ¼ Lfl. Senf, 1 Lfl. Oel, 1 Pr. Pfeffer gut verrühren und die Heringe mit dieser durchgesiebten Sauce übergießen.

185. Heringsroulade oder Rollmops. 15 Heringe, 2 Lfl. Kapern, 100 g Zwiebeln, 60 g Senf — 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 4 Pfefferkörner, ¾ l Essig, 5 g Salz, ½ Teel. Senfkörner.

Die Heringe werden, wie oben angegeben, gewässert, dann teilt man sie der Länge nach in 2 Hälften und entgrätet

sie. Alsdann wiegt man Kapern und Zwiebeln recht fein, vermengt sie mit dem Senf, streicht diese Mischung auf die Heringshälften oder, wenn diese zu groß sind, Heringsviertel, rollt sie auf und steckt sie mit Holzstiften zusammen. Sie werden mariniert nach vorhergehendem Rezept, nur gibt man noch Senfkörner dazwischen.

Verwendung von gemischtem Fleisch und Restverwendung.

186. Hackbraten. 180 g Rindfleisch, 180 g Schweinefleisch, 180 g Kalbfleisch, 2—3 Wecken oder 60—100 g Hausbrot, 1—2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Petersilie, 40 g Fett, Bratengarnitur, Wasser oder Fleischbrühe, Kartoffelmehl.

Alles Fleisch wird fein gewiegt. Statt drei Sorten Fleisch kann man auch zu gleichen Teilen Schweinefleisch und Rindfleisch verwenden. Von Brot, 10 g Fett, Zwiebel und Petersilie bäckt man einen Kloß ab. (Siehe Seite 6.) Nach dem Abkühlen fügt man die Eier, Fleisch und Gewürz hinzu, mischt die Masse tüchtig, formt einen länglichen Braten und bestreut ihn mit feinen Brösmeli. Dann legt man ihn auf eine Speckscheibe in die Bratpfanne, übergießt ihn mit dem heißen Fett und brät ihn unter fleißigem Begießen in nicht zu heißem Ofen schön braun. Das Fett wird abgegossen, Fleischbrühe oder Wasser hinzugefügt und der Braten gar gedämpft. Die Sauce wird mit Kartoffelmehl oder geröstetem Mehl gebunden. Nach Belieben gibt man sauren Rahm hinein. Bratzeit: 1—$1^1/_4$ Std.

Zu Hackbraten können auch Fleischresten verwendet werden.

187. Netzwurst. 180 g Schweinefleisch, 360 g Kalbfleisch, 80 g Brot, 1—2 Eier, Gewürz, Zwiebel, Grünes, nach Belieben 1 Lfl. Oel oder Rahm, Kalbsnetz, ½ Tasse heißes Wasser, Bratengarnitur, Wasser oder Fleischbrühe.

Die Masse wird wie zu Hackbraten gemischt, in ein gewässertes Kalbsnetz gewickelt, gut gebunden und mit der Bratengarnitur in die Bratpfanne in das kochende Wasser gelegt. Netzabfälle werden klein geschnitten und daneben gegeben. Wenn das Wasser eingedampft ist, läßt man den Braten bräunen, schüttet dann das Fett ab und fügt Wasser oder Fleischbrühe für die Sauce hinzu. Er wird wie der Hackbraten fertiggemacht.

Nach Belieben legt man ganze hartgekochte Eier, längliche Streifen von Zunge, Schinken, Cornichons in die Masse; auch kann man 1—2 Lfl. Oel oder Rahm hinzufügen. Die Netzwurst kann warm oder kalt serviert werden.

188. Frikandellen.

Die Frikandellen können aus frischer Hackbratenmasse oder aus feingewiegtem Restenfleisch, das wie zu Hackbraten gemischt wurde, hergestellt werden. Man formt längliche Plätzchen, wendet sie in Brösmeli und bäckt sie im heißen Fett. Nach Belieben wird aus dem Rückstand eine Pfannensauce hergestellt.

189. Fleischpudding. 375 g mageres, gekochtes Fleisch von Rind, Kalb, Schwein, Schaf, Wild, Geflügel, 125 g fettes Fleisch oder Speck, 2 Eigelb, 3 Lfl. Bratensauce oder aufgelöster Fleischextrakt, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat, 30 g Brösmeli oder 40 g eingeweichtes Brot, 2 Eierschnee, nach Belieben 2 Sardellen.

Die Zutaten werden alle tüchtig gemischt. Der Eierschnee wird darunter gezogen, die Masse in die mit Butter und Brösmeli vorbereitete Form gefüllt und 1 Std. im Wasserbade offen oder geschlossen gekocht. Man serviert eine pikante Sauce dazu.

Reste werden in Scheiben geschnitten, paniert und in der Pfanne gebraten oder, mit Jus verziert, als kalter Aufschnitt verwendet.

190. Brätkügeli. 360 g Brät oder 120 g Rindfleisch, 120 g Kalbfleisch, 120 g Schweinefleisch, 3—4 Wecken oder

120 g Brot, 10 g Fett, Zwiebel, Petersilie, 1 Ei — Salzwasser, 2 Portionen Buttersauce, No. 204a.

Man verwendet hiezu Bratwurstbrät oder zu gleichen Teilen gehacktes Rind-, Kalb- und Schweinefleisch. Eingeweichte Wecken oder Brot werden mit Fett, Zwiebeln und Petersilie zum Kloß abgebacken. Nach dem Auskühlen gibt man Ei und Fleisch hinzu, würzt, wenn nötig, und formt mit einem bemehlten Glase nußgroße Kügelchen. Diese kocht man in Salzwasser oder in einer Buttersauce, bis sie obenauf schwimmen und sich von selbst drehen.

Werden sie in Salzwasser gekocht, so legt man sie nachher in eine Butter- oder Tomatensauce, No. 204a und 208.

191. Haché (Gehäck). Fleischresten, 20 g Fett, Zwiebel, Grünes, 20 g Mehl, Fleischbrühe oder Bratensauce, Gewürz.

Die Fleischresten werden fein gewiegt. Im heißen Fett dünstet man gewiegte Zwiebel und Petersilie, dann das Fleisch, streut Mehl darüber, löscht mit Fleischbrühe oder Jus ab, würzt und kocht den Brei kurz auf. Man kann der Masse auch eingeweichtes, zerstoßenes Brot beigeben.

192. Kabisvögel. Siehe No. 251.

193. Gefüllter Kohlkopf. Kabis oder Wirz, Salzwasser — Fleischfüllung von 375—500 g gemischtem, gehacktem Fleisch, Zwiebel, Grünes, Gewürz, 50 g eingeweichtes Brot, 1 Ei — oder Haché von Restenfleisch mit 1 Ei gebunden.

Die Kohlblätter werden wie zu den Kabisvögeln vorbereitet und abgekocht. Eine ausgekochte Serviette wird mit den Kohlblättern, mit der obern Seite nach der Mitte zu, schuppenförmig ausgelegt. Man streicht eine Lage Fleischfüllung darauf, legt Kohlblätter darüber usw. Die Serviette wird fest zusammengebunden und an einer Kelle in kochendes Salzwasser gehängt. Kochzeit 1½ Std.

Der gefüllte Kohlkopf kann auch in der Puddingform bereitet werden. Zum Anrichten wird der Kohlkopf gestürzt und mit einer säuerlichen Butter- oder Kapernsauce, No. 204a und 205, übergossen.

194. Gefüllte Omeletten. 120—150 g Mehl, Salz, 2 bis 2½ dl Milch, 2—3 Eier — 60 g Fett — Haché von Restenfleisch, No. 191.

Man stellt einen Omelettenteig nach No. 431 her und bäckt davon schöne Omeletten. Sie werden noch heiß mit Haché bestrichen und aufgerollt. Die Omeletten können in eine gebutterte, feuerfeste Schüssel gelegt und mit etwas heißer Milch begossen werden. Man gibt noch einige Butterbröckchen darauf und zieht das Gericht kurz im Ofen auf.

195. Falsche Fische. Man stellt wie oben gefüllte Omeletten her, wendet sie in zerklopftem Ei, dann in Brösmeli und etwas Mehl und bäckt sie nochmals goldbraun.

196. Fleischresten in Muscheln. (Falsche Austern.) Fleischresten, 30 g Butter, 30 g Mehl, Fleischbrühe, Gewürz, 2 Sardellen, Brösmeli, 20 g Butter.

Fleischresten werden in kleine Würfel geschnitten. Dann stellt man eine dickliche Buttersauce her, No. 204a, die man nach Belieben mit entgräteten, gewiegten Sardellen würzt. Die Fleischwürfelchen werden darunter gemischt und die Masse in gebutterte Muscheln gefüllt. Man gibt Brösmeli und einige Butterbröckchen darauf und überbäckt sie im heißen Bratofen zirka 15—20 Minuten.

197. Fleischkrapfen. Halbbutter- oder geriebener Teig, No. 438 und 437, von 250 g Mehl, 125 g Butter, 10 Lfl. Salzwasser — Haché von Fleischresten, No. 191.

Der Teig wird messerrückendick ausgewallt und davon runde Plätzchen ausgestochen. Dann bestreicht man den Rand mit Eiweiß, gibt in die Mitte etwas Haché, dem man nach Belieben Rosinen untermischen kann, klappt die Plätzchen zusammen, bestreicht die Oberseite mit Eigelb und bäckt die Krapfen im mittelheißen Ofen goldgelb.

198. Gehäckpastete. Geriebener oder Halbbutterteig, No. 437 und 438, von 250 g Mehl, 80—125 g Butter, 10 Lfl. Salzwasser — Haché von Restenfleisch, No. 191, 1—2 Eier — Eigelb zum Bestreichen.

Eine Tortenform wird mit geriebenem oder Halbbutterteig ausgelegt. Nach Belieben kann auch Blätterteig verwendet werden. Dann füllt man das Haché, das mit Ei gebunden wurde, hinein, legt einen Teigdeckel darüber, verziert die Pastete mit Teigfiguren und macht mit der Schere einige Oeffnungen. Zuletzt wird die ganze Oberfläche mit Eigelb bestrichen und die Pastete im mittelheißen Ofen zirka $^3/_4$—1 Std. gebacken.

Das Fett.

Allgemeines.

Die Fette gehören zu den kohlenstoffhaltigen Nahrungsmitteln und spielen als Wärmeerzeuger im menschlichen Körper eine wichtige Rolle. Die Fette haben auch die Eigenschaft, sich im Körper ansammeln zu können als Vorrat für Krankheitsfälle und als Schutzpolster für alle edlen Organe. Das Bedürfnis des Menschen nach Fett ist verschieden; es hängt von seinem Alter, Gesundheitszustand und der Art seiner Beschäftigung ab. Auch spielen Klima und Jahreszeit eine Rolle.

Im Durchschnitt braucht der Mensch pro Tag 50—100 g Fett.

Unter den Fetten, die zu unserer Ernährung gebraucht werden, unterscheiden wir zwei Hauptarten: 1. die pflanzlichen Fette, 2. die tierischen Fette. Sie bestehen aus Oleïn, Palmitin und Stearin; diejenigen, die viel Oleïn enthalten, sind weicher, flüssiger, z. B. die Oele, und diejenigen, die viel Stearin enthalten, sind harter, schwerer löslich, z. B. das Nierenfett.

Die pflanzlichen Fette werden durch Pressen aus Fruchtfleisch und Samen verschiedener Pflanzen gewonnen, z. B. aus Olive, Kokosnuß, Raps, Buche, Hanf, Mohn, Mandeln, Nüssen.

Als tierische Fette kommen in Betracht: Butter, Schweinefett, Nieren- oder Rinderfett, Gänsefett, Entenfett, Hammelfett und der Fischtran, aus der Leber des Dorsch gewonnen.

Außer diesen Fetten kommen auch sogenannte „Kunstfette“ in den Handel, die fabrikmäßig teils aus tierischen, teils aus pflanzlichen Fetten gewonnen und auf verschiedene Art gemischt werden. Ein solches Kunstfett ist z. B. die Margarine.

Alle Fette müssen kühl aufbewahrt werden und besonders die Oele müssen stets verschlossen sein, sonst zersetzen sie sich und werden ranzig.

199. Die Butter. Die Butter wird durch Schlagen oder Schütteln aus dem Fett der Milch (Rahm) gewonnen. Da sie infolge ihres Gehaltes an Eiweißstoffen und Wasser nach verhältnismäßig kurzer Zeit verdirbt, wird sie durch Einsalzen oder Einkochen haltbar gemacht.

Beim Einsalzen vermischt man die Butter mit dem Salz (auf 1 kg Butter 60—80 g Salz) und drückt sie in gut ausgebrühte, tadellos saubere Steinguttöpfe, welche, mit Pergament verbunden, kühl und luftig aufbewahrt werden.

Zum Einkochen wird die Butter zerteilt und bis zur halben Höhe in eine Kupfer- oder Eisenpfanne gegeben. Man bringt sie zum Kochen und läßt sie so lange auf dem Siedepunkt, bis sie klar geworden und das Wasser verdampft ist und sich das Eiweiß (Käsestoff) als „Lüre" ausgeschieden hat. Beim Einkochen der Butter ist große Vorsicht nötig, da dieselbe nach dem Klarwerden anfängt zu steigen. Auch muß man öfter in der Butter rühren, damit die „Lüre" sich nicht ansetzt und verbrennt. Wenn sie das zweite Mal steigt und die „Lüre" eine gelbliche Farbe hat, so ist sie fertig eingekocht und kann durch ein feines Sieb oder Tuch in den in einer Schüssel bereit stehenden, erwärmten Steinguttopf gefüllt werden. Es empfiehlt sich, die Butter während des Erstarrens zu rühren, da sie feiner gerinnt und dadurch haltbarer und ausgiebiger wird.

Eine andere Art des Einkochens ist folgende: Die Butter wird in einem weiten Gefäß nur geschmolzen und bis zum andern Tag in den Keller gestellt. Wenn sie fest geworden ist, macht man eine Oeffnung darin und gießt die ausgeschiedene Buttermilch ab. Die Butter wird auf die gleiche Art wie oben angegeben eingekocht, nur geht es jetzt viel schneller.

Gute Butter liefert 80—85 %, schlechte nur 75 % ausgekochtes Fett.

200. Pikante Butter.

a) Sardellenbutter. 50 g Butter, 2—3 entgrätete Sardellen.

Die gewaschenen, gereinigten Sardellen werden durch ein Sieb gestrichen und mit der Butter schaumig gerührt.

b) Senfbutter. 50 g Butter, 1 gekochtes Eigelb, ½ Lfl. Senf, Salz, Pfeffer.

Das Eigelb wird durch ein Sieb gestrichen und mit den andern Zutaten schaumig gerührt.

c) Kräuterbutter. 50 g Butter, 1 Teel. Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1—2 Lfl. fein gewiegte Petersilie und Schnittlauch.

Die Butter wird schaumig gerührt und die übrigen Zutaten innig damit vermischt. Bis zum Gebrauch stellt man die Butter kalt und verwendet beim Formen einen heißen Löffel oder ein heißes Messer.

201. Rinds- und Kalbsfett (Nierenfett). Das Nierenfett ist ein gelbliches, hartes Fett. Es wird zum Teil frisch in der Küche verwendet; doch gebraucht man es mehr im ausgekochten Zustand.

Vor dem Auskochen wird das Nierenfett zuerst gehäutet und über Nacht ins kalte Wasser gelegt. Dann schneidet man es fein oder gibt es durch die Fleischhackmaschine. Man gibt es mit etwas Milch (auf 2 kg Fett $^1/_4$ l Milch) in die Pfanne, schließt diese zu und läßt das Fett langsam zum Kochen kommen. Wenn sich genügend Flüssigkeit gebildet hat, entfernt man den Deckel und läßt den Dampf entweichen. Wenn das Fett klarflüssig und die Grieben gelb geworden sind, dann gibt man alles durch ein Sieb oder die Kartoffelpresse. Der Steinguttopf muß vor dem Einfüllen erwärmt sein. Die Grieben können noch zum Herstellen von Kartoffel- und Hülsenfruchtsuppen und zum Braten von Kartoffeln verwendet werden.

202. Schweinefett. Das Schweinefett wird wie das Nierenfett vorbereitet, mit $^1/_4$ l Wasser auf 2 kg Fett in der zugedeckten Pfanne zum Kochen gebracht und wie No. 201

beendet. Nach Belieben kann man im Schweinefett 1 ganze geschälte Zwiebel oder 1 ganzen Apfel mitkochen.

Ein sehr gutes **Mischfett** erhält man, wenn man zu gleichen Teilen ausgekochte Butter, Nierenfett und Schweinefett mischt und während dem Erstarren gut rührt. Im Winter kann man dem Fett auch etwas gutes Oel beifügen.

203. Backfett zu reinigen. Fett, welches zum Backen nicht mehr gebraucht werden kann, auch Braten- und Bouillonfett, wird mit ebensoviel Wasser einige Zeit gekocht, wobei man es mit einem Schaumlöffel fortwährend hoch zieht. Das Fett darf nicht heiß sein, wenn das Wasser hinzugefügt wird. Nach etwa 30 Minuten Kochzeit gießt man dieses Fett durch ein feines Sieb in eine Schüssel und läßt es erstarren. Dann schneidet man den Fettkuchen ab, kratzt auf der untern Seite die schwarze Schicht ab und gibt das Fett wieder in die Pfanne. Unter Zugabe von einigen gelben Erbsen, nach Belieben auch einem Stück Ingwer, wird das Fett solange erhitzt, bis es wieder rauchheiß werden kann.

Saucen.

Weiße Saucen.

204. a) Weiße Grundsauce, genannt **einfache Buttersauce** oder **einfache holländische Sauce.** 20 g Butter, 20 g Mehl, 4 dl kalte Fleischbrühe, Salz, Pfeffer.

Die Butter wird geschmolzen, das Mehl hinzugefügt und gedünstet bis es Blasen zeigt. Dann gibt man nach und nach die kalte Fleischbrühe hinzu und läßt die Sauce offen 20 Minuten einkochen, gibt sie durch ein Sieb und schmeckt sie ab.

5 g feste, süße Butter, beim Anrichten schnell unter die Sauce gegeben, macht dieselbe glänzend und wohlschmekkend; ein dazugeschlagenes, verdünntes Eigelb verfeinert sie. Die Sauce muß mit dem Eigelb noch heiß geschlagen werden, darf aber nicht mehr kochen.

Diese Sauce kann nach Art der weißen Grundsuppe, No. 16, ganz ohne oder mit wenig Butter hergestellt werden.

Kochzeit 20 Minuten.

b) Fischsauce. Man stellt eine weiße Grundsauce, No. 204a, her und verwendet zum Ablöschen Fischsud.

c) Gemüsesauce zu Blumenkohl, Rüben, Erbsen etc. 20 g Butter, 20 g Mehl, 1 dl Milch oder Rahm, 3 dl Fleischbrühe oder Gemüsewasser, Gewürz.

Die Sauce wird wie eine weiße Grundsauce, No. 204a, hergestellt.

205. Kapernsauce. 20 g Butter, 20 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, 4 dl Fleischbrühe oder Fischsud, 1 Lfl. Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 Eigelb, 1 Lfl. Kapern — 5 g Butter.

Man stellt eine weiße Grundsauce, No. 204a, her, in der man noch 1 kleine ganze Zwiebel mitdämpft. Die durchgesiebte Sauce wird mit dem Eigelb, den Kapern und den 5 g Butter heiß geschlagen. Wird die Sauce saurer gewünscht, so kann man einige Tropfen Kapernessig hinzufügen.

206. Champignonsauce. 20 g Butter, 20 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, 4 dl Fleischbrühe und Champignonfond, 1 Teel. Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 125 g Büchsen- oder 125—250 g frische Champignons — 20 g Butter, etwas Zitronensaft zum Dünsten der Pilze — 1 Eigelb.

Die weiße Grundsauce, No. 204a, wird mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abgeschmeckt und mit Eigelb abgezogen. Die frischen Champignons werden gereinigt, große durchgeschnitten und wie die eingemachten in der Butter mit Zitronensaft oder Weißwein etwa 10 Minuten gedünstet. Man gibt sie in die fertige Sauce.

207. Béchamelsauce. 20 g Butter, 20 g Schinken, 1 kleine Zwiebel, 20 g Mehl, 2 dl Milch oder Rahm, 2 dl Fleischbrühe, 20 g Parmesankäse, Salz, Pfeffer.

Der würflig geschnittene Schinken wird mit der zerschnittenen Zwiebel in der Butter hellgelb geröstet; dann fügt man das Mehl hinzu, dämpft es etwas, löscht mit Milch oder Rahm und Fleischbrühe ab und kocht die Sauce mit dem Käse und Gewürz langsam ein. Dann streicht man sie durch ein feines Sieb und erhitzt sie nochmals.

Die Rückstände kann man in einer Hülsenfrucht- oder Kartoffelsuppe auskochen oder unter ein Haché nehmen.

208. Tomatensauce. 375 g frische Tomaten oder 1—3 Lfl. Tomatenpurée, 1 Zwiebel, 30—40 g Butter, 20 g Mehl, 2—4 dl Fleischbrühe oder Wasser, Salz, Pfeffer — nach Belieben 1 Eigelb, etwas Zitronensaft.

Die Tomaten werden gewaschen und in Stücke geteilt. In 20 g Butter dünstet man die zerschnittene Zwiebel und die Tomaten langsam weich und streicht sie durch ein Sieb. In den übrigen 20 g Butter dünstet man das Mehl, löscht mit Fleischbrühe ab, fügt den Tomatenbrei hinzu und kocht die Sauce noch 20 Minuten. Um sie zu verfeinern, kann man sie mit Eigelb binden und mit Zitronensaft abschmecken.

Man kann auch eingemachtes Tomatenpurée verwenden; dann dünstet man die Zwiebel in der Grundsauce.

Oder: Man dünstet in 20 g Butter Zwiebel und Tomaten. Nach zirka 15 Minuten gibt man das Mehl hinzu, dünstet es ebenfalls, löscht mit der Fleischbrühe ab, kocht die Sauce 20—30 Minuten, streicht sie durch ein Sieb und erhitzt sie nochmals.

Die Tomaten können auch mit 20 g Speck oder Schinken, 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern, 2 Nelken gedämpft werden.

209. Crèmesauce für Spargel. 20 g Butter, 20 g Mehl, $^1/_4$ l Spargelwasser, $^1/_8$ l Rahm, Salz.

Butter und Mehl werden gedünstet und mit dem Spargelwasser und Rahm tüchtig geschlagen, bis die Sauce dick ist. Man schmeckt sie mit Salz ab.

210. Sauce zu einem feinen Fricassée oder Ragoût fin. 30 g Butter, 30 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, ½ l Fleischbrühe oder Geflügelbrühe oder Fischsud, 20 g Parmesankäse — 1 Sardelle oder ½ Teel. Anchoispaste, 1 Eigelb, $^1/_4$ Glas Weißwein, 1 Teel. Zitronensaft, 1 Pr. Zucker, Salz, 1 Pr. Pfeffer, 1 Teel. Kapern, 1 Teel. Perlzwiebeln.

Mehl und Zwiebel werden in der Butter gedämpft, mit der Flüssigkeit abgelöscht und mit dem Käse 20—30 Minuten langsam eingekocht. Dann streicht man die Sauce durch ein Sieb, gibt die feingewiegte Sardelle oder Anchoispaste mit Eigelb und Weißwein verrührt dazu und würzt mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker, Kapern und Perlzwiebeln.

Die Sauce darf nur im Wasserbad heiß gehalten werden.

Abgeschlagene Saucen.

211. Abgeschlagene holländische Sauce. 20 g Mehl, $^1/_4$ l Fleischbrühe, Gemüse- oder Fischwasser, Salz, Pfeffer, 30 g Butter, 2 Eigelb.

Das Mehl wird mit der kalten Flüssigkeit angerührt, im kochenden Wasserbad geschwungen, bis es sich verdickt, und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Butter wird in Stückchen geschnitten, in kaltes Wasser gelegt und abwechselnd

mit den verklopften Eigelb zur Sauce geschlagen. Sie wird bis zum Kochpunkt gebracht. Nach Belieben kann sie zu Fischen, Spargeln und Schwarzwurzeln mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt werden.

212. Sauce béarnaise. 3 Schalotten, 1 Nelke, 2 Pfefferkörner, 3 Lfl. Essig, 3 Eigelb, 50 g Butter, 2 Lfl. Bratensauce oder Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Petersilie.

Die kleingeschnittenen Schalotten oder Perlzwiebeln werden mit den Gewürzen und dem Essig in einem kleinen Pfännchen zur Hälfte eingekocht und durchgesiebt. Man gibt diesen Essig mit der Bratensauce wieder in das Pfännchen zurück und fügt unter stetem Schwingen abwechselnd Butterstückchen und Eigelb hinzu. Die Sauce wird im Wasserbade hergestellt und sofort angerichtet. Man serviert sie zu Beefsteaks, Filet, Schafskoteletten, Fisch usw.

Anstatt Essig kann man 2—4 Lfl. Tomatenpurée nehmen.

Sollte die Sauce infolge hohen Gehaltes an Butter gerinnen, so gibt man schnell ein Stücklein Eis oder einige Tropfen kaltes Wasser hinein und rührt tüchtig.

Braune Saucen.

213. Pfannensauce.

Pfannensauce ist die wenige Sauce, die man zu Schnitzeln, Koteletten usw. gibt. Sie wird hergestellt, indem man nach dem Braten der Fleischstücke den Fond mit Fleischbrühe oder Wasser gut aufkocht und durch ein Sieb zum angerichteten Fleisch gibt; oder man röstet im zurückgebliebenen Fett ganz wenig Mehl, löscht ebenfalls mit Fleischbrühe oder Wasser ab und kocht die Sauce gut auf.

214. Braune Grundsauce. 20 g Butter oder Fett, 25 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, 1 Nelke, 4 Pfefferkörner, 4—5 dl Fleischbrühe, Salz.

Im heißen Fett wird das Mehl hell- oder dunkelbraun geröstet, langsam abgelöscht und $^1/_2$—$^3/_4$ Std. oder noch länger

eingekocht. Man gibt die Sauce durch ein Sieb und schmeckt sie ab. Nach Belieben kann man während des Röstens eine kleine Zwiebel beifügen.

Grundsauce ohne Fett siehe braune Grundsuppe, No. 26.

215. Einfache Senfsauce. 20 g Butter oder Fett, 1 kleine Zwiebel, Gewürze wie oben, 25 g Mehl, 4—5 dl Fleischbrühe, 1 Lfl. Senf, ½ Teel. Zitronensaft, Salz.

Man bereitet eine braune Grundsauce, No. 214. Der Senf wird mit dem Zitronensaft und einigen Löffeln fertiger Sauce glatt verrührt, zur Sauce gegeben und aufgekocht. Man streicht die Sauce durch ein Sieb und schmeckt sie ab.

216. Braune Champignonsauce. 20 g Butter oder Fett, 1 kleine Zwiebel, 25 g Mehl, Gewürze wie oben, 4—5 dl Fleischbrühe oder Champignonfond, 125 g Büchsen- oder 125 bis 250 g frische Champignons, Salz, Pfeffer, 1 Teel. Zitronensaft, 1 Lfl. Madeira.

Die braune Grundsauce, No. 214, wird mit dem Fond der Champignons verrührt und die Pilze mit der Sauce erhitzt. Sie wird mit Zitronensaft, Wein, Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Die frischen Champignons werden wie bei der hellen Champignonsauce gereinigt und gedämpft.

217. Braune Kapernsauce. 20 g Butter oder Fett, 25 g Mehl, 4—5 dl Fleischbrühe, Gewürze wie oben, 1 Teel. Kapern, 1 Teel. Zitronensaft, Salz.

Die braune Grundsauce, No. 214, wird durch ein Sieb gestrichen, mit den Kapern erhitzt und abgeschmeckt.

218. Madeirasauce. 20 g Butter oder Fett, 25 g Mehl, Gewürze wie oben, 4—5 dl Fleischbrühe, 3—4 Lfl. Madeira, Paprika, Salz.

Die fertige Grundsauce, No. 214, wird mit Madeira und Paprika gewürzt.

219. Ragoûtsauce. 30 g Butter oder Fett, 35 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, ½ l Fleischbrühe, 1 Lfl. Parmesankäse, 4 Lfl. Weißwein, Anchoispaste oder 1 Sardelle, 2 fein geschnittene Cornichons, Salz, Pfeffer, Champignons.

Die braune Grundsauce, No. 214, wird mit dem Käse langsam 1 Std. eingekocht und durchgestrichen. Die gereinigte, gewiegte Sardelle oder die Anchoispaste wird mit dem Weißwein verrührt und mit den übrigen Zutaten zur Sauce gegeben. Die Champignons werden wie zur Champignonsauce vorbereitet.

Kalte Saucen.

220. Mayonnaise, kalt bereitet. 1 rohes Eigelb, 2 dl Oel, Salz, Pfeffer, etwas Senf, 1—2 Lfl. Essig oder Zitronensaft.

Das Eigelb für eine Mayonnaise muß ganz frisch und gut vom Eiweiß getrennt sein. Es wird mit den Gewürzen tüchtig verrührt, das Oel, nur beste Qualität, tropfenweise hinzugegeben, indem man fortwährend mit dem Schneebesen schwingt. Wenn die Sauce anfängt zu dick zu werden, gibt man tropfenweise etwas Essig oder Zitronensaft hinzu, dann wieder Oel usw.

Man bereitet die Mayonnaise am besten an einem kühlen Ort. Sie wird zu kaltem Fleisch, Fisch, Geflügel, Spargeln etc. serviert.

Um eine geronnene Mayonnaise wieder gut zu machen, gibt man 1 Eigelb in eine saubere Schüssel und träufelt die geronnene Sauce unter stetem Schwingen dazu.

221. Mayonnaise, warm bereitet. 4 Eigelb, 2 Lfl. Essig, 6 Lfl. kalte Fleischbrühe, 4 Lfl. Oel, Salz, Pfeffer.

Alle Zutaten werden zusammen im kochenden Wasserbade dick geschwungen, kalt gerührt und nach Belieben mit Senf und gewiegten Kräutern vermischt.

Diese Mayonnaise ist nahrhafter und leichter verdaulich als die kalt gerührte und hat den Vorteil, schnell in großen Mengen bereitet werden zu können.

Zu Fleischsalaten ist es vorteilhaft, sie noch warm zu verwenden, damit die Fleischteile die Sauce besser annehmen.

222. Sauce tartare. **a)** Eine kalt gerührte Mayonnaise wird mit 1 Lfl. Tafelsenf und 1—2 Lfl. gewiegten Kräutern, wie Petersilie, Estragon, Kresse, Schnittlauch, Cornichons vermischt. Man serviert sie zu Braten, Fisch, Sulz.

b) 2—4 in Essig eingemachte Schalotten oder Perlzwiebeln, 1 Lfl. Oel, 20 g Mehl, ½ Teel. Senf, ¼ l Fleischbrühe, 2 Lfl. Essig — 1 Eigelb, 1 Lfl. Oel, Pfeffer, Salz, 1 Lfl. gewiegte Cornichons oder Mixed Pickles, 1 Teel. Kapern.

Die Schalotten werden fein gehackt und mit 1 Lfl. Oel und dem Mehl gedünstet. Der Senf wird mit der Fleischbrühe und dem Essig zum Mehl gegeben und zu einer dicklichen Sauce gekocht, vom Feuer genommen und kalt gerührt. Das Eigelb wird mit 1 Lfl. Oel tropfenweise dick gerührt, die erkaltete Sauce nach und nach dazugegeben und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Zuletzt fügt man die andern Zutaten hinzu.

Man kann diese Sauce auch mit gewiegten Kräutern oder in Essig eingemachten Champignons herstellen. Die Flüssigkeit kann man durch ⅛ l sauren oder süßen Rahm und ⅛ l Fleischbrühe verändern.

223. Remouladensauce. Für 6 Personen. 2 hartgekochte, 2 rohe Eigelb, 5 g Salz, 1 Pr. Zucker, Pfeffer, 125 g oder 1½ dl Oel, 2 Lfl. Essig, 1 Teel. Kapern, 1 gewiegte Sardelle, ½ Teel. Senf, 1 Lfl. gewiegte Kräuter.

Um die Eiweiß besser verwenden zu können, werden die Eigelb vorsichtig davon getrennt und in einer kleinen Schöpfkelle im kochenden Salzwasser mit Zusatz von etwas Essig allein hartgekocht. Man gibt sie durch ein Sieb zu den rohen Eigelb und verarbeitet sie mit Salz, Zucker, Pfeffer, Senf und Oel zu einer dicklichen Sauce, indem man das Oel tropfenweise hinzugibt. Wenn die Sauce dick wird, gibt man tropfenweise den Essig hinzu. Die Sauce wird mit Kapern, gewiegter Sardelle und Kräutern vermischt.

224. Vinaigrette. 1 hartgekochtes Ei, 1 Schalotte, etwas Petersilie, 1 Stück Zwiebel, 2 Cornichons, ½ Lfl. Kapern, 1 Messerspitze Senf, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Lfl. Essig, 1 dl Oel.

Senf, Salz, Pfeffer, Muskat und der Essig werden in einer Schüssel gut verrührt; dann gibt man die Hälfte des gehackten Eies und nach und nach das Oel hinzu. Nachher fügt man das übrige Ei und die fein verwiegten andern Zutaten bei und verdünnt die Sauce, wenn nötig, mit etwas Weißwein. Die Sauce wird kräftig abgeschmeckt — ist sie zu sauer, kann man 1 Pr. Zucker hinzugeben.

225. Salatsauce. Auf jede Person rechnet man ½ Lfl. Oel. Auf 3 Lfl. Oel sind 2 Lfl. Essig oder 1 Lfl. Zitronensaft zu nehmen, nach Belieben 1 Teel. Senf, 1 Pr. Pfeffer, ein wenig Schnittlauch, auch 1 Pr. Zucker. Mit dem Salz muß man mäßig sein.

Alle diese Zutaten werden gut vermischt und vorsichtig mit dem Salat vermengt.

Süße Saucen.

226. a) Vanillesauce. 4 dl Milch, Vanille, 20—30 g Zucker, 1 Ei, ½ Teel. Kartoffelmehl.

Alle Zutaten werden zusammen auf schwachem Feuer unter beständigem Rühren bis zum Kochpunkt gebracht. Die Sauce muß bis zum Erkalten öfters gerührt werden, damit sich keine Haut bildet.

b) 4 dl Milch, Vanille, 20—30 g Zucker, 2 Eier.

Milch, Vanille und Zucker werden aufgekocht und unter Schwingen an die mit etwas Milch verklopften Eier gegeben. Man gibt die Masse zurück in die Pfanne und bringt sie zum Kochpunkt. Sie wird beim Erkalten ebenfalls gerührt.

227. Schokoladensauce. 40 g Schokolade, 1 dl Wasser, 3 dl Milch, ½ Teel. Kartoffelmehl oder Mondamin, 1 Eigelb, 20 g Zucker.

Die Schokolade wird mit dem Wasser aufgelöst und dann mit den andern Zutaten zusammen zum Kochpunkt gebracht.

228. Caramelsauce. 40 g Zucker, 1 dl Wasser, 3 dl Milch, 1 Ei, ½ Teel. Kartoffelmehl, Vanille nach Belieben.

Der Zucker wird zu Schaum geröstet, mit dem Wasser, dann mit der Milch abgelöscht und im übrigen wie die Vanillesauce bereitet. Läßt man das Ei weg, so verwendet man etwas mehr Kartoffelmehl zum Binden.

229. Chaudeau oder geschlagene Weinsauce. 2 Eier, 2 dl Weißwein, 90 g Zucker, etwas geriebene Zitronenschale. Man setzt alles zusammen in einer Messingpfanne auf schwaches Feuer und schwingt es fortwährend mit dem Schneebesen. Die Masse muß vollständig in Schaum verwandelt sein, ehe sie zum Kochpunkt kommen darf. Bei richtiger Zubereitung ergibt sie eine mittelgroße Salatschüssel voll Sauce; kocht sie aber zu früh oder bleibt sie zu lange auf dem Feuer, so vergeht der Schaum wieder zu einem kleinen Quantum unansehnlicher, geronnener Brühe.

230. Weißweinsauce. 1½ dl Wasser, 50 g Zucker, 1 Zitronenscheibchen, 1 Nelke, 1 kleines Stück Zimt, 1½ dl Weißwein.

Wasser, Zucker und Gewürze werden einige Minuten gekocht, mit dem Weißwein nochmals erhitzt und gesiebt. Um der Weißweinsauce eine schönere Farbe zu geben, kann man einige Teeblätter mit aufkochen. Nach Belieben kann man die Weißweinsauce mit ½ Kaffeelfl. Kartoffelmehl binden und ihr 20 g aufgequollene Rosinen oder Sultaninen beifügen.

Die Sauce wird warm oder kalt serviert.

231. Rotweinsauce. Sie wird wie die Weißweinsauce zubereitet.

232. Fruchtsauce. Der Fruchtsaft wird nach Belieben verdünnt und versüßt und entweder so oder mit Kartoffelmehl gebunden serviert.

Gemüse.

Allgemeines.

Das Gemüse, wie es heute zur Verwendung kommt, wurde durch sorgfältige Kultur aus den einfachen, wilden Stammpflanzen gezogen.

Wir unterscheiden bei den Gemüsen verschiedene Arten, je nach dem Teil der Pflanze, den wir hauptsächlich genießen, zum Beispiel: Wurzel- und Knollengemüse, Blattgemüse und solche, von denen man Stengel, Blumen, Früchte oder Samen verwendet.

Das Gemüse hat einen großen, gesundheitlichen Wert, dank seines Gehaltes an Mineralsalzen, die man sonst in keinem andern Nahrungsmittel in dieser Zusammensetzung findet. Außerdem bringt das Gemüse angenehme Abwechslung in unsere Nahrung.

Der Nährstoff, der den größten Prozentsatz des grünen Gemüses ausmacht, ist das Wasser; es ist in Mengen von 70—90 % vorhanden. Daneben finden wir je nach Art des Gemüses: 2—5 % Eiweiß, ½—1 % Fett, 2—20 % Kohlenhydrate und 0,6—2 % Salze.

Alle Gemüse sollten möglichst jung genossen werden, sind sie älter, so verwandelt sich oft ein Teil der zarten Pflanzenfasern in Holzfasern und ist dann ohne Nährgehalt und unverdaulich.

Für die Behandlung des Gemüses in der Küche kommen folgende Regeln in Betracht:

1. Es wird geputzt, das heißt von allen harten, holzigen, welken und ungenießbaren Teilen befreit.

2. Man wäscht es rasch und gründlich und läßt es nicht im Wasser liegen, da Nährstoffe verloren gehen. Ausnahmen: Blumenkohl, halbe Wirz- oder Kabisköpfe, die in kaltes

Salzwasser, nach Belieben mit etwas Essig, eingelegt werden, damit eventuelles Ungeziefer ausgezogen wird. Schwarzwurzeln müssen ebenfalls in Wasser mit Essig oder Milch und Mehl gelegt werden, da sie an der Luft und auch im gewöhnlichen Wasser braun werden. Geschälte Kartoffeln legt man auch ins kalte Wasser.

3. Wenn man das Gemüse abkochen will, so muß das in kochendem Salzwasser geschehen und zwar gibt man das Gemüse nach und nach hinein und achtet darauf, daß das Wasser immer wieder schnell zum Kochen kommt.

4. Die Gemüse mit grüner Farbe, wie Bohnen, Spinat etc. werden in der offenen Pfanne gekocht, da die Farbe schöner bleibt. Ausnahme: Gemüse dämpfen.

5. Nach dem Herausnehmen aus dem kochenden Wasser wird das grüne Gemüse rasch mit kaltem Wasser abgeschreckt, damit es seine Farbe besser behält.

6. Das Kochwasser der Gemüse kann zum Fertigkochen der Gemüse und zur Herstellung von Suppen verwendet werden.

7. Beim Fertigkochen der Gemüse fügt man Fett, Stärke etc. hinzu, um die fehlenden Nährstoffe zu ergänzen.

Weniger zarte Blätter, Blattrippen, Strünke finden als Suppengemüse gute Verwendung.

Um im Winter grüne Gemüse haben zu können, werden diese auf verschiedene Arten haltbar gemacht.

Man kann sie in einer gut vorbereiteten, frostfreien Grube einlegen oder man gräbt sie in Sand ein oder man hängt oder stellt sie in einem frostfreien Keller auf. Sehr beliebte Aufbewahrungsarten sind auch das Dörren, Sterilisieren oder Einmachen in Salz oder Essig. Näheres siehe Einmachen.

Die Hülsenfrüchte

sind die ausgereiften, getrockneten Samen von Linse, Erbse und Bohne. Sie sind ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel, da sie durchschnittlich folgende Nährstoffe enthalten: 22—25%

Eiweiß, 1—2% Fett, 52—55% Kohlenhydrate, 2,75% Salze, 13—15 % Wasser, 4—5% Zellstoff.

Da sie aber infolge ihrer Zellenwände etwas schwer verdaulich sind, so sind sie für empfindliche Personen durchgestrichen, als Suppe oder Brei am empfehlenswertesten.

Regeln zur Behandlung der Hülsenfrüchte: Sie werden erlesen, gewaschen, in weichem Wasser einige Stunden eingeweicht und mit dem Einweichwasser zum Kochen gebracht. Ausnahme: Linsen. Die übrige Zubereitung ist in den Rezepten angegeben.

Hülsenfrüchte kochen gerne über und brennen gerne an, deswegen soll man sie am besten in irdenem Geschirr oder in der Kochkiste kochen. Bei der Zubereitung von Linsen muß Eisengeschirr ganz vermieden werden, da die Speise sich sonst dunkel färbt und einen unangenehmen Geschmack bekommt.

Die Hülsenfrüchte werden trocken und luftig aufbewahrt, hie und da nachgesehen und umgeschüttet.

Pilze.

Zu den Gemüsen gehören auch die Speisepilze, wie Trüffel, Champignon, Morchel, Steinpilz, Eierpilz usw. Diese werden trotz ihres Gehaltes an Eiweiß und Nährsalzen nicht so als Nahrungsmittel benützt, wie sie es verdienten. Die Gründe dafür sind, daß die auf dem Markt gekauften Pilze verhältnismäßig teuer sind, und daß beim Publikum oft große Angst vor giftigen Pilzen besteht. Die Leute, die selbst Pilze suchen, können sich gute, billige Speisen herstellen; aber sie müssen die bestimmten, charakteristischen Kennzeichen der Pilzarten kennen oder die gepflückten Schwämme von der Gesundheitskommission untersuchen lassen. Die früher angegebenen Kennzeichen, wie das Mitkochen einer geschälten Zwiebel oder eines silbernen Löffels sind unzuverlässig, da diese sich manchmal gar nicht schwarz färben, wenn giftige Pilze dabei sind, und umgekehrt schwarz werden können, wenn kein Giftstoff da ist. Es ist unbedingt darauf zu achten,

daß die Pilze trocken gesammelt und so frisch wie möglich verwendet werden.

Die Pilze haben eine ähnliche Zusammensetzung der Nährstoffe wie das grüne Gemüse, das heißt sie enthalten vor allem viel Wasser, zirka 87—91 %, aber daneben dann 0,7—1 % Nährsalze, 2—5 % Eiweiß, 3,5 % Kohlenhydrate, 0,2—0,6 % Fett. Bei den getrockneten Pilzen erhöht sich der Gehalt an Eiweiß, Salzen, Kohlenhydraten und Fett beinahe ums Zehnfache.

Vor dem Kochen werden die Pilze gereinigt; junge werden nur abgerieben, von ältern entfernt man die Lamellen oder Röhren unter dem Hut und schabt den Hut und den Stiel ab.

Pilze, die geschält werden, legt man in leicht gesäuertes Wasser, bis alle vorbereitet sind. Alle Pilze müssen gründlich abgespült werden, da sie meistens sandig sind.

Die Kochzeit der Pilze ist ziemlich kurz; langes Kochen macht sie nur zäh und schwer verdaulich.

Um Pilze länger haltbar zu machen, kann man die gleichen Konservierungsmethoden anwenden wie beim Gemüse.

233. a) Bohnen. $^3/_4$ kg Bohnen, Salzwasser — 30 g Fett, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, 15 g Mehl, Fleischbrühe oder Bohnenwasser, Salz, Pfeffer, Muskat.

Die sorgfältig entfädelten Bohnen werden gut gewaschen, im Salzwasser abgekocht und abgekühlt. Sie können in der Kochkiste weichgekocht werden. Kochkiste: Vorkochen 15 bis 20 Min. Kiste 2—3 Std. Im heißen Fett oder in Butter dämpft man feingeschnittene Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Mehl, fügt die Bohnen bei, dämpft sie und löscht mit Fleischbrühe oder Bohnenwasser ab. Das Gericht wird gewürzt und noch einige Minuten durchgekocht.

b) Nach dem Abwellen können die Bohnen auch nur in Butter gedämpft und mit wenig Fleischbrühe abgelöscht werden.

c) Gedörrte Bohnen. 120—150 g Bohnen, Wasser, Salz — übrige Zutaten wie unter a.

Die gedörrten Bohnen werden gut gewaschen und über Nacht in weichem Wasser eingelegt. Dann setzt man sie mit der Einweichflüssigkeit aufs Feuer, salzt sie und kocht sie weich. Sie werden mit kaltem Wasser abgeschreckt und nach dem Abtropfen wie unter a fertiggekocht.

d) Salzbohnen. Vorbereitung siehe Nr. 653 und 655. Zubereitung wie unter a.

234. Gedämpfte Bohnen.

Die nach obiger Art vorbereiteten Bohnen werden, statt im Wasser abgekocht, sofort zu den gedämpften Zwiebeln ins heiße Fett gegeben, mit Mehl bestäubt, 10 Minuten gedämpft, abgelöscht und weichgekocht. Bei dieser Zubereitungsart kocht man gerne Speck mit den Bohnen weich.

Kochkiste: siehe oben.

235. Kefen (Zuckererbsen, Schefen, Kiefel). **a)** $^1/_2$—$^3/_4$ kg Kefen, 40 g Butter oder Fett, Salz, Fleischbrühe oder Wasser.

Kefen müssen sehr zart und jung verwendet werden, da man sie mit den Hülsen kocht. Sie werden wie die Bohnen entfädelt, gut gewaschen und in der zerlassenen Butter oder im heißen Fett gut durchgedämpft, mit Salz bestreut und mit heißer Flüssigkeit abgelöscht. Man kocht sie weich und richtet sie nach Belieben über geröstete Brotstengelchen oder -scheiben an.

Kochkiste: Vorkochen 10—20 Minuten, Kiste 1½—2½ Stunden.

b) Die Kefen können auch kurz im Salzwasser abgewellt und in einer Buttersauce, No. 204c, fertiggekocht werden.

236. Grüne Erbsen (Pois-verts). **a)** 1½ kg Erbsen, 30 g Butter, Petersilie, 5 g Mehl, Fleischbrühe, Salz.

Die Erbsen werden enthülst und auf einem Sieb überspült. Man dünstet sie unter öfterem Umschütteln in der Butter, überstäubt sie mit Mehl, löscht mit Fleischbrühe ab und läßt sie weich kochen. Vor dem Anrichten vermischt man sie mit gehackter Petersilie.

Sind die Erbsen nicht mehr zart, so kocht man sie in Salzwasser halbweich und beendigt sie wie oben.

Eingemachte Erbsen werden in der geöffneten Büchse im Wasserbade erhitzt und wie oben fertiggemacht.

Erbsenhülsen geben, gedörrt, ein angenehmes Färbemittel für Fleischbrühe.

Verwendung von Erbsenwasser siehe No. 24.

b) Die Erbsen können nach Belieben in einer dünnen Buttersauce weichgekocht werden, oder man wellt sie im Salzwasser ab und vermischt sie mit einer dicklichen Buttersauce, No. 204c.

237. Erbsen und Karotten. **a)** $^3/_4$ kg Erbsen, 500 g Karotten, 30 g Butter, Salz, 5 g Mehl, 4 dl Fleischbrühe, 1 Lfl. gewiegte Petersilie.

Die gedämpften Erbsen werden mit den gewaschenen, in Salzwasser vorgekochten und nachher geschälten Karotten vermischt. Diese können je nach der Größe ganz oder geschnitten beigegeben werden. Man schmeckt das Gemüse ab mit Salz und nach Belieben mit 1 Pr. Zucker und schwenkt es nochmals durch mit feingeschnittener Petersilie.

b) Dieses Gemüse kann ebenfalls mit Buttersauce, No. 204c, serviert werden.

c) Die Gemüse werden vorbereitet, das weniger zarte zuerst in die zerlassene Butter gegeben und etwas gedämpft; dann gibt man das andere Gemüse hinzu und dämpft beide zusammen unter Zugabe von wenig Flüssigkeit $^1/_2$—$^3/_4$ Std. Kurz vor dem Anrichten stäubt man etwas Mehl darüber.

238. Gedämpfte Rüben. $^3/_4$—1 kg Rüben oder Karotten, 20—30 g Fett, 20 g Zwiebeln, 4—5 dl Wasser oder Knochenbrühe, Salz.

Die Rüben werden gewaschen, geschabt und in feine, gleichmäßige Stengelchen oder Scheibchen geschnitten. Im heißen Fett dämpft man die Zwiebel, gibt die Rüben hinein, dämpft sie unter öfterem Schütteln 15 Minuten, salzt und fügt die Flüssigkeit zu, worauf man das Gericht zugedeckt weich kochen läßt. Vor dem Anrichten kann etwas feingewiegte Petersilie dazugegeben werden.

Aeltere Rüben werden mit Vorteil ungeschabt in Salzwasser halbweichgekocht, geschabt, geschnitten und nachher wie oben angegeben gedämpft.

239. Rüben mit Sauce. $^3/_4$ kg Rüben, Salzwasser — 2 Portionen Gemüsesauce, No. 204c.

Die Rüben werden nach sorgfältigem Waschen in Salzwasser halbweichgekocht, geschält und wie oben angegeben geschnitten. Man kocht sie in einer fertigen Gemüsesauce noch ganz weich.

240. a) Bodenkohlrabi. $^3/_4$—1 kg Kohlrabi, Salzwasser, 2 Portionen Gemüsesauce, No. 204c.

Die geschälten Kohlrabi werden in große Stücke geschnitten, im Salzwasser weichgekocht, in Scheibchen zerteilt und in einer fertigen Gemüsesauce heiß gemacht.

b) Gedämpfte Bodenkohlrabi. $^3/_4$—1 kg Kohlrabi, Salzwasser — 30 g Butter oder Fett, Zwiebeln, 10 g Mehl, Fleischbrühe oder Gemüsewasser.

Die halbweichgekochten Kohlrabi werden in Scheibchen zerteilt, zu der feingeschnittenen, gedünsteten Zwiebel gegeben, mit Mehl bestäubt, durchgedämpft und abgelöscht. Man kocht die Kohlrabi noch 10 Minuten.

241. Bodenkohlrabi mit Kartoffeln. 500 g Bodenkohlrabi, 500 g Kartoffeln, $^1/_2$ l Wasser, Salz, 125—250 g geräucherter Magerspeck, 30 g Mehl, 1 dl Milch.

Kohlrabi und Kartoffeln werden geschält, in Scheibchen oder Stengelchen geschnitten und mit den Speckwürfelchen, Salz und Wasser aufs Feuer gestellt. Wenn die Masse kocht, wird ein Teiglein von Mehl und Milch hineingerührt und das Ganze langsam gargekocht.

Anstatt Bodenkohlrabi können auch weiße Rüben (Räben) verwendet werden, doch ist es besser, dieselben zuerst in Salzwasser abzuwellen.

Kochzeit: 1 Std.

Kochkiste: Vorkochen 20 Minuten, Kiste 2 Std.

242. Kohlrabi. $^3/_4$—1 kg Oberkohlrabi, Herzblättchen, Salzwasser — 30 g Butter, 20 g Mehl, 1 dl Milch, 3 dl Fleischbrühe oder Gemüsewasser, Salz, Muskat.

Die Herzblättchen werden gewaschen, im Salzwasser abgewellt und gehackt. Die geschälten Kohlrabi teilt man in Viertel, kocht sie in Salzwasser halbweich und schneidet sie in Scheiben. In der zerlassenen Butter dämpft man das Grüne und darauf das Mehl, löscht ab mit Milch und Kohlrabiwasser oder Fleischbrühe, würzt, fügt die Kohlrabi bei und kocht sie noch vollständig weich.

Die Kohlrabi können auch roh in Scheiben geschnitten und diese im Salzwasser halbweichgekocht werden.

243. Blumenkohl mit Sauce. 1 mittelgroßer Blumenkohl, Salzwasser — 2 Portionen Gemüsesauce, No. 204c, oder holländische Sauce, No. 211.

Der Blumenkohl wird sauber geputzt; mit einem scharfen Messer werden alle Blättchen und Häute entfernt. Man legt ihn mit dem Strunk nach oben in leicht gesäuertes, gesalzenes Wasser, um allfälliges Ungeziefer zu entfernen. Der Blumenkohl wird in Salzwasser, dem man nach Belieben noch etwas Milch beifügen kann, gargekocht. Man legt ihn sorgfältig auf eine heiße Schüssel und begießt ihn mit einer dicklichen Sauce.

Kochkiste: Vorkochen 5—10 Min., Kiste 1—1½ Std.

244. Blumenkohl au gratin. 1 mittelgroßer Blumenkohl, Salzwasser — 2 Portionen Gemüsesauce, No. 204c, 30—40 g Käse, Brösmeli, 20 g Butter.

Der Blumenkohl wird nach vorhergehendem Rezept weichgekocht und in eine ausgebutterte Auflaufform gelegt. Dann streicht man recht dicke, erkaltete Gemüsesauce darüber und streut den Parmesankäse und etwas Brösmeli darauf. Man legt einige Butterstückchen darüber und stellt die Schüssel 15—20 Minuten in den heißen Bratofen.

245. Blumenkohlauflauf. 40 g Mehl, $^1/_4$ l Milch, 60 g Butter, 2—4 Eigelb, 2—4 Eierschnee, Salz, 1 Blumenkohl, 40 g Käse.

Das Mehl wird mit der Milch glatt angerührt, die Butter beigegeben und alles zu einem glatten Teig gekocht. Ist er etwas abgekühlt, mischt man die Eigelb, das Salz und den Eierschnee darunter. Man legt den weichgekochten Blumenkohl zerteilt in eine gebutterte Auflaufform, gibt die Masse darüber, bestreut sie mit Parmesankäse und bäckt den Auflauf im Ofen in zirka 30 Minuten schön gelb.

Man kann den Käse auch unter die Masse mischen.

246. Blumenkohl auf Piemonteser Art. 1 mittelgroßer Blumenkohl, Salzwasser — 30 g Parmesankäse, Petersilie, 2 Lfl. Brösmeli, 1 hartgekochtes Ei — 30 g Butter.

Der weichgekochte Blumenkohl wird sorgfältig auf eine warme Platte gegeben. Man bestreut ihn mit Käse, feingewiegter Petersilie, Brösmeli und gehacktem Ei. Das Gericht wird mit brauner Butter abgeschmelzt.

247. Gedämpfter Rosenkohl. $^3/_4$ kg Rosenkohl, Salzwasser — 40 g Butter, 10 g Mehl, Fleischbrühe, Salz.

Der geputzte, gewaschene Rosenkohl wird im Salzwasser halbweichgekocht, abgekühlt, abgetropft und mit frischer Butter und Salz heiß geschwenkt. Hierauf streut man das Mehl darüber, fügt die Fleischbrühe hinzu und läßt den Rosenkohl weich dämpfen.

248. Rosenkohl in Buttersauce. $^3/_4$ kg Rosenkohl, Salzwasser — 2 Portionen Gemüsesauce, No. 204c.

Der vorbereitete Rosenkohl wird im Salzwasser rasch weichgekocht, abgekühlt und in der fertigen Gemüsesauce erhitzt.

249. Gehackter Rosenkohl. $^3/_4$ kg Rosenkohl, Salzwasser — 30 g Fett oder Butter, Zwiebel, nach Belieben etwas Knoblauch, 20 g Mehl, Fleischbrühe, etwas Rahm oder Milch, Salz, Pfeffer, Muskat.

Zu gehacktem Rosenkohl verwendet man die grünen, lockeren Röschen, die sich für die andern Gerichte weniger eignen. Zubereitung wie Spinat, No. 258.

250. Kabis.

Für zarten, jungen Kabis eignen sich die Rezepte der Wirzgerichte.

251. Kabisvögel. 1 Kabis oder Wirz, Salzwasser — Salz, Mehl, 30 g Speck, Fleischbrühe, nach Belieben Fleischfüllung.

Von Kabis oder Wirz werden die einzelnen Blätter losgetrennt, die Rippen abgeschnitten. Man wellt die Blätter rasch im kochenden Salzwasser ab, bis sie geschmeidig sind und schreckt sie mit kaltem Wasser ab. Dann werden die schönsten Blätter mit abgekochten, kleingeschnittenen Blättern gefüllt, aufgerollt, im Mehl gewendet, in eine gebutterte Auflaufform geschichtet, mit Salz und Pfeffer bestreut und jeder Vogel mit einer Speckscheibe belegt. Man gibt noch etwas Fleischbrühe oder Bratenjus hinzu und dämpft die Kabisvögel unter fleißigem Begießen bis sie gelb und weich sind, mindestens 1 Std. Man kann sie auch mit Brät oder Haché von Restenfleisch füllen. Die Kabisvögel können auch in der Bratpfanne im heißen Fett angebraten werden. Dann löscht man sie mit Fleischbrühe ab, deckt sie zu und dämpft sie gar.

252. Gefüllter Kohlkopf. Siehe No. 193.

253. Gehackter Wirz. 1 kg Wirz, Salzwasser — 30 g Fett, Zwiebel, nach Belieben Knoblauch, 20 g Mehl, ½ dl Rahm oder Milch, Gewürz, Fleischbrühe, Saucenresten.

Der Wirz wird von den äußersten harten Blättern befreit, in 4—8 Teile geschnitten und der Strunk etwas abgeschnitten. Dann wäscht man ihn gut, legt ihn, wenn nötig, in etwas Salzwasser, um die Unreinigkeiten, Würmer, Raupen etc. herauszuziehen, und behandelt ihn dann weiter wie Spinat, siehe No. 258.

254. Wirz mit Buttersauce. 1 kg Wirz, Salzwasser — 2 Portionen Gemüsesauce, No. 204c.

Der Wirz wird wie oben angegeben vorbereitet und dann vorsichtig im Salzwasser weichgekocht. Man legt ihn nach dem Vertropfen auf eine heiße Schüssel und übergießt ihn mit einer fertigen Gemüsesauce.

Nach Belieben können die großen Teile noch 2—3 mal quer durchgeschnitten und in der Sauce einige Minuten durchgekocht werden.

255. Sauerkraut. a) $^3/_4$ kg Sauerkraut, 50—70 g Schweinefett, 1 Zwiebel, 10 g Mehl, Fleischbrühe oder Wasser.

Im heißen Fett wird die geschnittene Zwiebel gelb geröstet, dann das Fett durchgesiebt, das, wenn nötig, kurz gespülte Sauerkraut hineingegeben und 15—20 Minuten gedämpft. Nun gibt man Fleischbrühe oder Wasser hinzu und kocht das Kraut zugedeckt 3—4 Std. auf schwachem Feuer. ½ Std. vor dem Anrichten kann man das Mehl überstäuben oder ein Mehlteiglein hineinrühren und 1—2 feingeriebene Aepfel beigeben. Nach Belieben kann man das Sauerkraut mit Most oder Weißwein abschmecken.

Sehr wohlschmeckend wird das Sauerkraut, wenn man ein Stück gesalzenes oder geräuchertes Schweinefleisch oder Speck oder ein Züngli mitkocht.

Kochkiste: Vorkochen 50 Minuten, Kiste 7—8 Std.

b) $^3/_4$ kg Sauerkraut, Wasser, 200—250 g grüner Speck, Salz nach Geschmack.

Das Sauerkraut wird mit dem nötigen kochenden Wasser aufgesetzt und 2½—3 Std. gekocht. Der Speck wird in feine Würfel geschnitten, gelb gebraten, das Sauerkraut hineingegeben und noch ½ Std. gedämpft.

Kochkiste: Vorkochen 50 Minuten, Kiste 7—8 Std.

256. Blaukraut (Rotkraut oder Bayrischkraut). 1 kg Blaukraut, 40 g Schweinefett, Zwiebel, 10 g Zucker, ½ dl Essig, Wasser oder Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, 1 Apfel.

Im heißen Fett röstet man den Zucker hellbraun, fügt die gewiegten Zwiebeln hinzu, dämpft sie, gibt das feingeschnittene Kraut hinein und dünstet es $^1/_4$ Std. Man löscht es ab mit Essig und Fleischbrühe, würzt und kocht das Kraut 2—3 Std. Man kocht einen feingeriebenen oder geschnittenen Apfel mit und garniert das Kraut nach Belieben mit gekochten Apfelstücklein.

Kochkiste: Vorkochen 30 Minuten, Kiste 5—6 Std.

257. Federkohl (Winterkohl, Grünkohl, Braunkohl). 1 kg Federkohl, Salzwasser — 50 g Fett, 20 g Mehl, ½ Zwiebel, ½ dl Milch, Fleischbrühe.

Federkohl ist schmackhafter, wenn ein Frost darüber gegangen ist. Er wird von den Rippen abgestreift, gereinigt und zubereitet wie Spinat. An vielen Orten kocht man ihn auch ungewiegt ab.

258. Spinat. 1 kg Spinat, Wasser, Salz — 30 g Fett, Zwiebel, 20 g Mehl, 3 dl Fleischbrühe oder Spinatwasser, Salz, Pfeffer, Muskat, einige Löffel Rahm oder Milch.

Der erlesene, gründlich gewaschene Spinat wird kurz im stark kochenden Salzwasser abgewellt, auf ein Sieb genommen, rasch mit kaltem Wasser abgeschreckt, ausgedrückt und fein gehackt. Im heißen Fett dünstet man die Zwiebel, nach Belieben auch etwas Knoblauch, gibt den Spinat dazu, schwitzt ihn gut durch und stäubt das Mehl darüber. Ist auch dieses noch gut durchgerührt, so gießt man die heiße Flüssigkeit hinzu. Nach 10—15 Minuten Kochzeit wird das Gemüse sorgfältig abgeschmeckt und angerichtet.

Passende Garnituren: Croûtons, gerollte Flädchen, Rühreier, Spiegeleier, hartgekochte Eier.

259. Spinat auf vegetarische Art. 1 kg Spinat, 30 g Butter oder Pflanzenfett, 20 g Mehl, Zwiebel, Spinatwasser, einige Löffel Rahm, Salz.

Der gut vorbereitete Spinat wird mit ganz wenig Wasserzusatz und Salz weichgedämpft, leicht ausgedrückt, gewiegt und wie oben angegeben, abgekocht.

Diese Zubereitungsweise eignet sich aber nur für jungen, zarten Spinat, älterer wird zu scharf und bitter.

260. Spinat, ganz gekocht. 1 kg Spinat, Salzwasser — 30 g Butter, 20 g Mehl, Salz, Pfeffer, Fleischbrühe.

Der vorbereitete Spinat wird im kochenden Salzwasser 8 Minuten gekocht, abgeschreckt und ausgedrückt. Man lockert ihn ein wenig auf und, ohne ihn zu hacken, legt man ihn in eine Pfanne. Man gibt die mit dem Mehl verknetete Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Fleischbrühe hinzu, kocht

ihn einige Minuten ein, häuft ihn mit einer Gabel auf eine flache Schüssel halbkugelförmig auf und garniert ihn mit Croûtons oder gebackenen Dreiecken von Blätterteig.

261. a) Spinatfrikandellen. 100 g Haferflocken, 2 dl heißes Wasser, 200—250 g Spinat, 2—3 Eier, Salz, Muskat, Mehl nach Bedarf, 100 g Fett.

Die Haferflocken werden mit heißem Wasser überbrüht und zugedeckt einige Zeit stehen gelassen. Inzwischen wird der Spinat erlesen, gewaschen und fein gewiegt. Man vermischt ihn mit den Haferflocken, den Eiern und dem Gewürz und fügt soviel Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Dicke hat. Die Masse wird löffelweise in heißes Fett in die Omelettenpfanne gegeben und langsam hellbraun gebacken.

b) Spinatküchlein. 180 g Mehl, Salz, zirka $1^1/_4$ dl Milch, 2 Eier, 250 g Spinat — 100 g Fett.

Aus obigen Zutaten stellt man einen ziemlich dicken Omelettenteig her, bei dem der Eierschnee zuletzt darunter gezogen wird. Man fügt den rohen, fein gewiegten Spinat oder Spinatresten bei und bäckt von der Masse löffelweise Küchlein.

262. Spinatpudding. ½ kg Spinat, Petersilie, 30 g Butter, 15 g Mehl, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Weggli, 4 Eigelb, 4 Eiweiß — 1 Portion Buttersauce, No. 204c, mit gewiegtem Grün vermischt.

Der vorbereitete, rohe Spinat wird mit dem Grünen recht fein gehackt. Nun wird die Butter heiß gemacht, die Zwiebel kurz darin gedämpft, der Spinat mit Salz und Mehl hinzugefügt, einige Minuten gerührt und dann erkalten gelassen. Das Weggli wird zerkleinert, mit etwas heißer Milch befeuchtet und zerstoßen. Dann gibt man ein Eigelb nach dem andern und den Spinat hinzu, würzt, zieht den Eierschnee darunter und füllt die Masse in die sehr gut ausgebutterte Puddingform. Sie wird nach Vorschrift offen oder geschlossen $^3/_4$—1 Std. gekocht, siehe „Puddinge", Allgemeines. Vor dem Stürzen läßt man die Form 5 Minuten stehen, löst dann ringsherum

sorgfältig mit dem Messer und stürzt den Pudding auf eine runde, etwas tiefe Platte. Die Sauce wird darübergegossen.

Man serviert den Spinatpudding allein als Zwischengericht oder zu einem Fleischgericht ohne Sauce.

Statt frischem Spinat kann man auch Resten verwenden.

263. Kraut (Mangold). $^3/_4$—1 kg Kraut, Salzwasser — 30 g Fett, $^1/_2$ Zwiebel, 15 g Mehl, einige Löffel Milch oder Rahm, $^1/_2$ Tasse Fleischbrühe oder Abkochwasser, Gewürz.

Kraut wird wie Spinat gekocht, No. 258. Anstatt Fett können Speckwürfelchen verwendet werden.

264. a) Krautstiele. 2 Büschel oder $^3/_4$ kg Krautstiele, Salzwasser — 2 Portionen Gemüsesauce, No. 204c.

Die gewaschenen Krautstiele werden abgezogen und in 5 cm lange Stücke geschnitten. Nachdem sie in kochendem Salzwasser weichgekocht wurden, gibt man sie in eine Gemüsesauce und schwenkt sie gut durch.

b) Krautstiele au gratin. 2—3 Büschel oder 1 kg Krautstiele, Salzwasser — 2—3 Portionen Gemüsesauce, No. 204c, 40 g Käse, 20 g Butter, 20 g Brösmeli.

Die weichgekochten Krautstiele werden in eine ausgebutterte Auflaufform eingefüllt und mit geriebenem Käse bestreut. Dann übergießt man sie mit der dick eingekochten, erkalteten Sauce, bestreut sie mit Brösmeli, legt Butterbröckchen darauf und zieht das Gericht 20—30 Minuten im Ofen auf.

c) Krautstiele, abgeschmelzt. 2—3 Büschel oder 1 kg Krautstiele, Salzwasser — 40 g Käse, Petersilie, 40—60 g Butter.

Die nach No. 264a weichgekochten Krautstiele legt man lagenweise mit geriebenem Käse und feingewiegter Petersilie auf eine heiße Schüssel und übergießt sie mit geklärter Butter.

265. a) Lauchgemüse. $^1/_2$—$^3/_4$ kg Lauch, Salzwasser — 2 Portionen Gemüsesauce, No. 204c.

Man entfernt von schönen, dicken Lauchstengeln alles Grüne, wäscht das Uebrige gut, kocht es kurz in Salzwasser,

kühlt es ab, drückt es aus und schneidet es in 2—3 cm lange Stücke. Diese gibt man in eine Gemüsesauce, läßt sie darin vollends weichkochen und schmeckt vor dem Anrichten sorgfältig ab.

Oder: Man kocht die Lauchstengel weich und halbiert sie der Länge nach. Dann legt man sie auf die heiße Platte und gibt die fertige Sauce darüber.

b) Lauch au gratin.

Siehe Krautstiele au gratin, No. 264b.

266. Lattich. 3—4 Lattichköpfe, Salzwasser — 20 g Speck, 1 Zwiebel, 1 kleine Rübe, einige Pfefferkörner, Salz, Fleischbrühe.

Die gereinigten Lattichköpfe werden ganz in kochendem, leicht gesalzenem Wasser nur halbweichgekocht. Man schreckt sie ab, läßt sie abtropfen, drückt sie gut aus und schneidet sie der Länge nach in Hälften oder Viertel. Diese legt man aufgerollt, so daß sie kleine Köpfe bilden, in eine etwas weite Pfanne oder feuerfeste Schüssel, in der einige Speckabfälle, geschnittene Zwiebeln, Rübenscheiben und Gewürz liegen. Dann gießt man 2—3 dl Fleischbrühe oder Wasser dazu, deckt das Gefäß und läßt den Lattich im Ofen weich dämpfen, indem man ihn von Zeit zu Zeit mit der Flüssigkeit begießt.

Nach Belieben kann man beim Anrichten auf jedes Lattichköpfchen eine Scheibe gebratenen Magerspeck legen.

267. a) Schwarzwurzeln. 1 kg Schwarzwurzeln, 1½ Portionen Gemüsesauce, No. 204c.

Die Schwarzwurzeln werden sauber geschabt, in 4 cm lange Stücke geschnitten, in Essigwasser sofort gespült und in mit etwas Mehl und Milch vermischtes Wasser gelegt, damit sie sich nicht verfärben. Sind alle vorbereitet, so kocht man sie in einer Gemüsesauce, die ohne Milch bereitet wurde, weich. Man kann sie auch zuerst im Salzwasser, dem man etwas Essig zufügt, halbweich- und nachher in der Gemüsesauce fertigkochen.

b) Schwarzwurzeln au gratin. 1 kg Schwarzwurzeln, Salzwasser — 2 Portionen Gemüsesauce, No. 204c, 30 g Käse, 20 g Brösmeli, 20 g Butter.

Die vorbereiteten Schwarzwurzeln werden im Salzwasser weichgekocht und wie die Krautstiele au gratin, No. 264b, fertiggemacht.

268. Stachys. ½ kg Stachys, 1½ Portionen Gemüsesauce, No. 204c.

Die Stachys werden mit einer scharfen Bürste gut gereinigt und wie die Schwarzwurzeln zubereitet. Sie eignen sich gut zum Gratinieren.

269. a) Stangenspargel. 1 kg Spargel, 1½ l Wasser, 10 g Salz, 1 Pr. Zucker.

Der Spargel wird gewaschen (nie in Wasser gelegt), mit einem feinen Messer am Kopf dünn, nach unten zu stärker geschält, in gleichmäßig lange Stangen geschnitten und in Bündel von je 6 Stück zusammengebunden. Sie werden im kochenden Salzwasser mit einem Stücklein Zucker gargekocht, was je nach der Dicke des Spargels 20—30 Minuten dauert. Zu langes Kochen macht ihn gelb und unschmackhaft. Man richtet ihn auf einer gefalteten Serviette oder auf einer Spargelschüssel an.

Man serviert zerlassene, braune oder schaumig gerührte Butter oder abgeschlagene holländische Sauce nach No. 211 dazu.

Spargelwasser, Spargelenden und Schalen werden zu Suppe verwendet. Die Schalen können getrocknet und als Färbemittel für Fleischbrühe gebraucht werden.

b) Eingemachter Stangenspargel.

Nachdem in die Mitte des Deckels der Büchse ein Loch geschlagen und das Spargelwasser abgelassen wurde, wird der Deckel vorsichtig entfernt und die Büchse in kochendes Wasser gestellt. Das Spargelwasser wird erhitzt, wenn nötig mit Salz abgeschmeckt und wieder auf die Spargel gegossen. Man läßt sie so zugedeckt 10 Minuten darin stehen, schüttet

das Wasser ab und richtet die Spargel sehr sorgfältig an. Sie werden wie frischer Spargel serviert.

270. Brechspargel. $^3/_4$ kg Spargel, Salzwasser, 1 Pr. Zucker, 2 Portionen Crèmesauce, No. 209.

Zu diesem Gericht verwendet man dünnern Spargel. Man schneidet ihn nach dem Schälen in 3 cm lange Stücke und kocht diese in Salzwasser mit etwas Zucker weich. Nach dem Vertropfen werden sie mit einer fertigen Crèmesauce vermischt.

Anstatt Crèmesauce kann man auch eine holländische Sauce, No. 211, oder Béchamelsauce, No. 207, verwenden.

Spargel können wie die Krautstiele au gratin, No. 265, zubereitet werden.

271. Artischocken. 2—4 Artischocken, Salzwasser, Zitronensaft — 90 g Butter oder 1½ Portionen Gemüsesauce, No. 204c, oder holländische Sauce, No. 211.

Von den Artischocken werden die untersten, harten Blätter entfernt, ohne den Boden zu verletzen; dann schneidet man mit einem scharfen Messer 3 cm von den Blattspitzen flach ab, legt die Artischocken, bis alle geputzt sind, in kaltes Wasser, dem man ein wenig Essig beigibt. Man kocht sie in viel Salzwasser mit etwas Zitronensaft gar, das heißt bis sich die Blätter leicht ausreißen lassen; dann legt man die Artischocken mit dem Boden nach oben auf ein Sieb zum Vertropfen, reißt die Blätter in der Mitte aus und entfernt mit einem runden Löffel sorgfältig die Staubfäden, das sogenannte Heu. Wenn die Artischocken groß sind, schneidet man sie beim Anrichten entzwei. Zum Servieren stellt man sie auf eine gefaltete Serviette und reicht schaumig gerührte Butter oder eine der oben angegebenen Saucen dazu.

272. Tomaten, gefüllt.

Siehe No. 84.

273. Tomaten mit Ei.

Siehe No. 85.

274. Tomatenschnitten. ½ kg Tomaten, Salz, 30 g Butter oder einige Löffel Oel.

Schöne Tomaten werden gewaschen, in 1½ cm dicke Scheiben quer durchschnitten, gesalzen und in Butter oder Oel vorsichtig weichgebraten.

275. Pilze (Eierschwämme, Steinpilze, Korallenschwämme, Morcheln). ¾—1 kg Pilze, 50 g Fett oder Butter, 10 g Mehl, Salz.

Die sehr sorgfältig erlesenen, geputzten, gewaschenen und, wenn nötig, zerteilten Pilze werden in heißem Fett gedämpft. Nach 5—10 Minuten salzt man sie, streut das Mehl darüber, dämpft sie nochmals 10 Minuten und schmeckt nach Belieben mit Zitronensaft ab. Wer es liebt, gibt Kümmel, feingewiegte Zwiebel oder Petersilie zu.

276. Pilzreis. ½ kg Eierschwämme, 40 g Fett, 20 g Zwiebel, 200 g Reis, 1 l Wasser, 10 g Salz.

Die feingeschnittene Zwiebel wird im Fett gedämpft, der erlesene Reis dazugegeben und mitgedämpft. Dann gibt man die sorgfältig geputzten Pilze dazu, dämpft sie kurze Zeit, fügt dann Wasser und Salz zu und läßt das Gericht zugedeckt weich kochen.

277. Gedämpfte Kastanien. 1 kg frische oder ½ kg gedörrte Kastanien, 40 g Butter, Fleischbrühe, Salz, Zitronensaft.

Die Kastanien werden von der äußern Schale befreit und in einer Eisenpfanne auf dem Feuer gerührt, bis sich die Haut abschälen läßt. Oder man schneidet die Schale ringsum oder oben kreuzweise ein, gibt die Kastanien auf ein Blech in den heißen Ofen, bis sich Schale und Haut leicht ablösen lassen. Oder die eingeschnittenen Kastanien werden in kochendem Salzwasser einige Minuten gekocht und geschält.

Nun dünstet man sie in der Butter, gießt Fleischbrühe zu und kocht sie in etwa 1 Stunde weich. Vor dem Anrichten kann man etwas Zitronensaft dazugeben.

Kochkiste: Vorkochen 15 Minuten, Kiste 1½—2 Std.

Gedörrte Kastanien werden 24 Std. eingeweicht. Man entfernt die Resten der Haut, kocht die Kastanien im Salz-

wasser halbweich und beendigt sie wie oben angegeben. Sie brauchen 2—2½ Std. Kochzeit.

Kochkiste: Vorkochen ¾ Std., Kiste 4—5 Std.

278. Kastanienpurée. 1 kg frische oder ½ kg gedörrte Kastanien, Salzwasser, 3 dl Milch, 20 g Butter, Salz.

Die Kastanien werden nach Vorschrift vorbereitet und im Salzwasser weichgekocht. Man gießt das Wasser ab, streicht sie durch ein Sieb und rührt sie mit der heißen Milch und der Butter schaumig. Ist das abgeschmeckte Purée recht heiß, wird es angerichtet, mit einem Messer glatt gestrichen und garniert.

Statt Milch kann auch Fleischbrühe verwendet werden.

Kochkiste wie oben.

279. Linsen. 375 g Linsen, Einweichwasser, 30 g Fett, Zwiebel und Petersilie, 20 g Mehl, 1 Tasse Fleischbrühe oder Linsenwasser, Salz, Muskat, 1 Lfl. Essig.

Die erlesenen, gewaschenen und eingeweichten Linsen werden mit frischem Wasser aufgesetzt, wenn sie kochen, gesalzen und weichgekocht. Man schüttet sie auf ein Sieb; das Wasser wird zum Abkochen verwendet. Im heißen Fett dünstet man feingewiegte Zweibel und Petersilie, fügt das Mehl bei, dämpft es ebenfalls und löscht mit Fleischbrühe oder Linsenwasser ab. Man würzt mit Salz, Muskat und nach Belieben mit etwas Essig und kocht die Linsen noch 10 Minuten in dieser Sauce.

Kochkiste: Vorkochen 25 Minuten, Kiste 4—5 Std.

280. Weiße Böhnli.

Siehe Linsen, No. 279.

Bei den weißen Böhnli wird das Einweichwasser auch verwendet.

281. Erbsenbrei. 375—400 g gelbe oder grüne, getrocknete Erbsen, Wasser, Salz, 20 g Mehl, 1 dl Wasser, 20 g Fett, Zwiebeln.

Die erlesenen, gewaschenen Erbsen werden 12 Std. in weiches Wasser gelegt, mit dem Einweichwasser und, wenn nötig, etwas frischem Wasser aufgesetzt und, wenn sie kochen,

gesalzen. Wenn sie weich sind, streicht man sie durch ein Sieb, gibt sie zurück in die Pfanne und vermischt sie mit einem Mehlteiglein. Nachdem der Brei gut durchgekocht ist, wird er abgeschmeckt und angerichtet. Man gibt eine Zwiebelschweiße darauf.

Kräftiger wird der Brei, wenn man geräuchertes Schweinefleisch mit den Erbsen weich kocht. Beim Anrichten wird das schöngeschnittene Fleisch im Kranze auf den Brei gelegt. Kocht man kein Schweinefleisch in dem Brei, so wird das Mehl in 20 g Fett geschwitzt, anstatt mit Wasser angerührt.

Kochkiste: Vorkochen 20—30 Min., Kiste 4—5 Std.

282. a) Hülsenfruchtküchlein. 400 g Linsen, Erbsen oder Bohnen, 40 g Mehl, 1—2 Eier, Salz, 80 g Zwiebel, 20 g Butter oder Oel, 1 Pr. Majoran oder Kümmel — 60 g Brösmeli, 80 g Fett.

Die nach Vorschrift eingeweichten Hülsenfrüchte werden gut weichgekocht. Dann gießt man das Wasser ab und verarbeitet sie tüchtig zu einem steifen Brei, indem man sie entweder durch ein Sieb drückt oder durch die Hackmaschine gibt. Nun fügt man die andern Zutaten hinzu und formt mit Brösmeli von der Masse schön gleichmäßige Küchlein, die man im heißen Fett knusprig bäckt.

b) $^3/_4$ l Wasser, 8 g Salz, 200 g Hülsenfruchtmehl, 25 g Brot, 1 dl heiße Milch oder Wasser, 50 g Zwiebel, 20 g Butter oder Fett, 150—200 g Brösmeli, 1—2 Eier, 1 Pr. Majoran oder Kümmel — 100 g Fett zum Braten.

Wasser, Salz und Hülsenfruchtmehl werden im irdenen Topf $^3/_4$ Std. langsam zu dickem Brei verkocht, den man erkalten läßt. Das Brot wird eingeweicht, ausgedrückt, die feingeschnittene Zwiebel in etwas Butter oder Oel weichgedämpft und dann der Brei, Brösmeli, Ei und die Gewürze damit verrührt. Mit Brösmeli oder Mehl formt man von der Masse Küchlein oder Koteletten und brät sie im heißen Fett gut durch und zu schöner Farbe.

283. Gold und Silber. 200 g weiße Böhnli, Einweichwasser, 400 g gelbe Rüben oder Karotten, Salzwasser — 40 g Fett oder 10 g Fett und 40 g Speckwürfelchen, 20 g Zwiebel, etwas Knoblauch, 30 g Mehl, 2½ dl Böhnliwasser, 2½ dl Knochenbrühe oder Wasser, Salz, Pfeffer, Muskat, 1—2 Lfl. Essig oder Zitronensaft.

Die nach Vorschrift eingeweichten Böhnli werden mit dem Einweichwasser aufgesetzt und weichgekocht. Die Rüben werden sauber gewaschen, geputzt und in kochendem Salzwasser ebenfalls weichgekocht. Dann schält man sie und schneidet sie in 1 cm große Würfel. Böhnli und Rüben werden in einer nach No. 279 hergestellten Sauce noch zirka 10 Minuten gekocht und abgeschmeckt.

284. Mischgemüse mit Hülsenfrüchten. 180 g Bohnen, Erbsen oder Linsen, ¾ l Wasser, 450 g Gemüse (Wirsing oder Kohl, Sellerie, Lauch, Rüben), ¾ kg Kartoffeln, 75 g Fett, Salz.

Die nach Vorschrift eingeweichten Hülsenfrüchte (siehe Hülsenfruchtsuppen, No. 47) werden aufgesetzt und zum Kochen gebracht. Nach zirka ¾ Std. legt man sorgfältig den in 6—8 Teile geschnittenen Wirz- oder Kabiskopf darauf, dann die geputzten, in Scheiben oder Stengelchen geschnittenen Rüben und Sellerie und darauf die geschälten, in große Stücke geschnittenen Kartoffeln; auf jede Lage streut man etwas Salz. Lauch und Zwiebel sowie Selleriebläter schneidet man sehr fein, dämpft sie im heißen Fett, gibt sie über das Gemüse und läßt dasselbe noch ⅝ Std. zugedeckt auf kleinem Feuer kochen.

285. Kohl mit Kartoffeln. ½ kg Kohl, 3 dl Wasser, Salz, 15 g Mehl, 40 g Fett, ½ kg Kartoffeln, 1 Sellerieknolle, 1 Zwiebel, nach Belieben 250 g Rüben, 1—3 Lfl. Tomatenpurée oder 250 g frische Tomaten.

Im heißen Fett dämpft man die feingeschnittene Zwiebel und das Mehl, gibt den feingeschnittenen Kohl, die in Scheibchen geschnittene Sellerieknolle und die Kartoffelwürfel darauf, fügt Wasser und Salz bei und läßt das Gericht zu-

gedeckt auf schwachem Feuer in 30—40 Minuten weich dämpfen.

Verwendet man Rüben und Tomaten, so werden dieselben ebenfalls feingeschnitten und mitgekocht.

Kochkiste: Vorkochen 10—15 Minuten, Kiste 1½—2 Std.

286. Reiskohl. ½ kg Kabis- oder Wirzblätter, Salzwasser, 25 g Fett, 1 Zwiebel, 1 l Fleischbrühe oder Wasser, Salz, 180 g Reis.

Der halbierte und gewaschene Kohlkopf wird im kochenden Salzwasser abgewellt, in kleine Stücke geschnitten, im heißen Fett mit der Zwiebel gedämpft und mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht. 30—40 Minuten vor Essenszeit gibt man den erlesenen, gewaschenen Reis dazu und kocht das Gericht unter öfterem Schütteln langsam weich.

Wenn das Gericht mit dem Reis 5 Minuten gekocht hat, kann es 1 Stunde in die Kochkiste gestellt werden.

287. Tomatenkartoffeln. ¾ kg Tomaten, ¾ kg Kartoffeln, 50 g Fett, 1 Zwiebel, 1 dl Wasser, Salz.

Die geschälten, gewaschenen Kartoffeln werden in gleichmäßige Stengelchen oder Würfel geschnitten, zu der im Fett gedämpften Zwiebel gegeben und mit Salz bestreut. Frische Tomaten schält man, siehe No. 354, schneidet sie in Scheiben, entkernt sie, legt sie darauf, gibt das Wasser hinzu und läßt das Gericht zugedeckt unter öfterem Schütteln weich dämpfen (20 bis 30 Minuten). In Ermangelung von frischen Tomaten verdünnt man 2—4 Lfl. Tomatenpurée mit 2 dl Wasser.

Kochkiste: Vorkochen 5 Minuten, Kiste 1 Std.

288. Mischgemüse. 250 g Kartoffeln, 300 g Rüben, 80 g Reis, 50 g Tomatenpurée, 30 g Fett, 6 dl Wasser, 10 g Salz.

Im heißen Fett röstet man den erlesenen Reis leicht gelblich, löscht mit dem kalten Wasser ab und salzt. Dann gibt man die geputzten, in feine Stengelchen geschnittenen Rüben hinzu, die geschälten, in gleichmäßige Stücke geschnittenen Kartoffeln und zu oberst die Tomaten. Das Gemüse soll ¾ Std. zugedeckt langsam kochen und beim Anrichten nur noch

wenig Sauce haben. Aeltere Rüben werden ½ Std. vorgedämpft.

Kochkiste: Vorkochen 10 Minuten, Kiste 1½ Std.

289. Gemüsemacédoine (Leipziger Allerlei).

Gemüsemacédoine ist ein Mischgemüse; die Auswahl der Zutaten richtet sich nach der Jahreszeit. Im Frühling zum Beispiel kann man Karotten, Spargel, Blumenkohl verwenden; im Sommer grüne Erbsen, Karotten, Artischockenböden, Bohnen, Blumenkohl, und im Winter kann man gedörrte Gemüse kochen oder eingemachte verwenden.

Die geputzten Gemüse werden einzeln nach Vorschrift gekocht, gleichmäßig zerteilt oder geschnitten, alle zusammen vorsichtig mit einer fertigen Gemüsesauce, No. 204c, vermischt und nochmals erhitzt.

Die Gemüsemacédoine kann als selbständige Gemüseplatte oder als Garnitur zu Fleisch verwendet werden.

Die Kartoffel.

Allgemeines.

Eines unserer beliebtesten Volksnahrungsmittel ist die Kartoffel. Sie stammt aus Amerika und wurde Ende des 16. Jahrhunderts in Europa eingeführt. Es ging aber lange, bis sie sich einbürgern konnte und erst nach dem 30 jährigen Krieg begann man, sie überall anzupflanzen.

Die Kartoffel ist die Knolle eines Nachtschattengewächses. Sie liegt an den Wurzeln in der Erde und ist nicht giftig, während alle Teile der Pflanze, die ans Licht kommen, Giftstoffe enthalten. Sie wird im Frühjahr gesteckt und erst geerntet, wenn das Kraut abstirbt. In bezug auf Boden und Pflege ist sie ziemlich anspruchslos — immerhin bekommt sie den besten Geschmack und am meisten Stärke in sandigem Boden.

Bevor man einen größern Vorrat an Kartoffeln einkauft, sollte man sich zuerst von der Güte der Kartoffeln überzeugen und eine Kochprobe vornehmen. Eine gute Kartoffel muß eine glatte Schale und wenig Augen haben, mehlig sein und guten Geschmack besitzen. Man kann die rohe Kartoffel auf ihren Gehalt an Stärke prüfen, indem man eine dünne Scheibe der Kartoffel gegen das Licht hält; ist sie durchscheinend, so enthält die Kartoffel wenig Stärke, aber viel Wasser.

An Nährstoffen enthält die Kartoffel: 76,1% Wasser, 0,2% Fett, 20,7% Stärke, 2% Eiweiß, 1% Salze. Das wenige Eiweiß liegt in einer Schicht direkt unter der Schale, deswegen soll man beim Schälen recht sparsam sein. Kartoffeln werden vor dem Gebrauch immer gut gereinigt. Geschälte Kartoffeln legt man sofort in kaltes Wasser, weil sie sich an der Luft braun färben; doch ist es ratsam, sie kurz

vor dem Gebrauch zu schälen, damit sie nicht lange darin liegen müssen.

Kartoffelschalen finden Verwendung als Viehfutter, als Reinigungsmittel von Flaschen und in getrocknetem Zustand als Brennmaterial. Das Kochwasser der geschälten Kartoffeln eignet sich zum Ablöschen von Suppen, sowie auch zum Reinigen von Silber.

Aus der Stärke der Kartoffel bereitet man das Kartoffelmehl, den Kartoffelsago und Kartoffelspiritus.

Zur längern Aufbewahrung von Kartoffeln braucht man einen kühlen, frostfreien, dunkeln, trockenen Ort, wo die Luft sich gut erneuern kann. Am besten ist es, wenn man die Kartoffeln von Zeit zu Zeit umschaufelt und die Keime entfernt. Durch Kälte süß gewordene Kartoffeln stellt man einige Zeit an einen wärmern Ort, bis der gebildete Zucker durch die Atmung wieder ausgeschieden ist. Solche Kartoffeln sollten bald verbraucht werden.

290. a) Gekochte Kartoffeln (Kartoffeln in der Schale, Pellkartoffeln). $^3/_4$—1 kg Kartoffeln, Wasser, Salz.

Gleichmäßig große Kartoffeln werden mit einer Bürste und Wasser gereinigt, mit kaltem Wasser bis zu $^3/_4$ der Höhe und Salz zugedeckt aufs Feuer gestellt und langsam gargekocht. Das Wasser wird abgegossen und die Kartoffeln ungedeckt auf den Herd gestellt, bis sie trocken sind. Man richtet sie gerne in einer Serviette an. Kochzeit je nach Größe, Art und Alter 20—50 Minuten.

b) Gekochte Kartoffeln im Dampf.

In eine passende Pfanne stellt man ein Drahtkörbchen oder ein Sieb und gibt so viel kochendes Wasser hinein, daß es den Boden des Einsatzes berührt. Die vorbereiteten Kartoffeln gibt man mit dem Salz in den Einsatz und deckt die Pfanne gut zu. Kochzeit 30—40 Minuten. Diese Zubereitungsart eignet sich besonders für neue, wasserreiche Kartoffeln.

c) Kartoffeln in der Kochkiste.

Vorkochzeit im Salzwasser 10 Minuten, Kiste 1—$1^1/_2$ Std.

291. Salzkartoffeln. $^3/_4$—1 kg Kartoffeln, Wasser, Salz.

Die Kartoffeln werden gewaschen, dünn geschält und je nach Verwendung in Hälften, Würfel, Stengelchen geschnitten oder rund ausgestochen. Sie werden ebenfalls im Salzwasser oder am Dampf oder in der Kochkiste gargekocht und trocken dämpfen gelassen.

Nach Belieben werden sie mit heißer Butter und gehacktem Grün oder Brösmeli- oder Zwiebelschweiße abgeschmelzt.

292. Petersilienkartoffeln. $^3/_4$—1 kg Kartoffeln, 40 g Butter, Petersilie, Salz.

Neue Kartoffeln werden nach No. 290 gekocht, geschält und kurz vor dem Anrichten mit süßer Butter, gehackter Petersilie und Salz gut durchgeschwenkt.

293. Kartoffeln mit Sauce. $^3/_4$ kg Kartoffeln.

1. Weiße Sauce: 30 g Butter, 30 g Mehl, 2 dl Milch, Fleischbrühe oder Wasser, Salz, Pfeffer, Muskat, nach Belieben 1 Zwiebel mit 2 Nelken. Zubereitung siehe No. 204c.

2. Rahmsauce: 50 g Butter, 30 g Mehl, $^3/_4$ Tasse süßer oder saurer Rahm, etwas Fleischbrühe oder Wasser, Salz, Pfeffer, Muskat. Zubereitung wie oben.

3. Braune Sauce: 25 g Butter oder Fett, 35 g Mehl, Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, 1—2 Lfl. Essig oder Wein oder Zitronensaft. Zubereitung siehe No. 214.

4. Grüne Sauce: Etwas Petersilie, Lauch, Sellerieblätter, Zwiebel oder Zwiebelröhrchen, Spinat, Kraut oder Wirz, 30 g Butter, 30 g Mehl, Fleischbrühe oder Wasser, Salz, Pfeffer.

Das gewiegte Grün wird in Butter gedämpft, das Mehl hinzugefügt, abgelöscht und aufgekocht.

Die gewaschenen Kartoffeln werden geschält, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und in einer der oben angegebenen Saucen langsam gargekocht (30 Min.). Sehr vorteilhaft ist bei diesem Gericht die Verwendung der Kochkiste, da die Kartoffeln leicht anbrennen und möglichst wenig gerührt werden sollen.

Kochkiste: Vorkochen 5—10 Min., Kiste 1 Std.

Das Gericht kann auch von gekochten Kartoffeln hergestellt werden. Kochzeit in der fertigen Sauce 10 Min.

294. Kartoffelschnee. $^3/_4$ kg Kartoffeln, Wasser oder halb Wasser, halb Milch, Salz.

Die Kartoffeln werden in großen Stücken wie Salzkartoffeln gekocht und nach dem Verdampfen durch ein Sieb oder die amerikanische Presse in die erwärmte Platte angerichtet.

295. Kartoffelbrei. 1 kg Kartoffeln, zirka 4 dl Milch, 30 g Butter, Salz.

Die Kartoffeln werden wie Salzkartoffeln gekocht, verdampft und durch ein Sieb oder die Presse in die Pfanne zurückgegeben. Dann fügt man die Butter und nach und nach die heiße Milch oder Rahm hinzu. Der Kartoffelbrei muß tüchtig geschwungen werden, bis er ganz luftig ist und aufgekocht hat.

296. Kartoffelpfluten. $^3/_4$ kg Kartoffeln, 30 g Mehl, 3 dl Milch, Salz, 40 g Käse — 60 g Fett, 20 g Brösmeli oder 1 Zwiebel.

Mehl und Milch werden kalt verrührt und auf dem Feuer dicklich geschwungen. Dann gibt man den Käse und die gekochten, durchgepreßten Kartoffeln hinein, schwingt die Masse tüchtig und sticht mit einem in heißes Fett getauchten Eisenlöffel Klöße oder Pfluten auf eine erwärmte Platte ab. Man richtet sie erhöht an und übergießt sie mit einer Brösmeli- oder Zwiebelschweiße.

Die Pfluten können auch in die vorbereitete Auflaufform gegeben und mit Milch und etwas geriebenem Käse 20—30 Minuten aufgezogen werden.

297. Kartoffelnudeln. $^3/_4$ kg Kartoffeln, 20 g Käse, 1 Ei, etwas Mehl, Salz, Muskat — 60 g Fett.

Die gekochten Kartoffeln werden geschält, gerieben, mit den Zutaten und so viel Mehl vermischt, daß man den Teig auswallen kann. Auf bemehltem Brett wird der Teig fingerdick ausgewallt, in Streifen oder verschobene Vierecke ge-

schnitten und in der Omelettenpfanne im heißen Fett goldgelbgebacken.

Man kann die Kartoffelnudeln auch dicht nebeneinander in die Pfanne legen, 3 Lfl. heißes Wasser hinzugeben und die Pfanne zudecken. Wenn die Nudeln auf der einen Seite gelb sind, werden sie gewendet.

298. Kartoffelwürstchen. 650 g Kartoffeln, Salz, Muskat, Mehl nach Bedürfnis, 1 Ei — 80 g Fett.

Die gekochten Kartoffeln werden geschält, gerieben und mit den übrigen Zutaten gut vermischt. Hierauf formt man fingerlange Würstchen und bäckt sie im heißen Fett schön gelb. Es ist nötig, zuerst eine Probe zu backen. Halten sie nicht zusammen, so fügt man noch etwas Mehl hinzu. Man kann auch übrig gebliebenen Kartoffelstock dazu verwenden. In diesem Falle kann man das Ei in der Masse weglassen und die Würstchen im Ei wenden. Kartoffelwürstchen können auch schwimmend gebacken werden.

299. a) Kartoffelcroquettes. 650 g Kartoffeln, 40 g Butter, 1 Ei, Muskat, Salz, Mehl nach Bedarf, Panade, Backfett.

Die Butter wird schaumig gerührt und die gekochten, geschälten, geriebenen Kartoffeln, Gewürz, Ei und, wenn nötig, etwas Mehl hinzugegeben. Man formt kleine Kugeln oder fingerdicke Würstchen, paniert sie und bäckt sie schwimmend im heißen Fett.

b) Kartoffelcroquettes (feinere Art). 400 g Kartoffeln, 50 g Butter, 3—4 Eigelb, 50 g Parmesankäse, Salz, Muskat — Brösmeli und Mehl zum Formen, Backfett.

Zubereitung wie oben. Ein Probekloß ist unbedingt notwendig. Wenn die Masse nicht gut zusammenhält, fügt man ihr etwas Mehl bei.

300. Kartoffelknödel. $^3/_4$ kg Kartoffeln, 20—50 g Butter, 40—50 g Mehl, 80 g Brot zum Einweichen, 40 g Brotwürfel zum Rösten, Zwiebel und Grünes in etwas Butter gedämpft, 1—2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat — Salzwasser — Brösmeli- oder Zwiebelschweiße.

Die gekochten, erkalteten Kartoffeln werden geschält, gerieben, mit dem eingeweichten, ausgedrückten Brot, den Brotwürfeln, den Eiern, Zwiebel und Grünem, Gewürz und dem Mehl zu der schaumig gerührten Butter gegeben. Mit Mehl formt man runde, ziemlich große Klöße und kocht sie in Salzwasser vorsichtig 10—15 Minuten. Sie werden mit einer Brösmeli- oder Zwiebelschweiße begossen.

Nach Belieben können die Klöße auch ohne eingeweichtes Brot hergestellt werden.

301. Kartoffelpastetchen. a) $^3/_4$ kg Kartoffeln, 40 g Butter, 2 Eigelb, 2 Lfl. saurer Rahm, Salz, Muskat, 2 Eierschnee.

Die gekochten, geschälten Kartoffeln werden durchgetrieben so lange sie noch heiß sind und mit der schaumig gerührten Butter, dem Eigelb, Rahm, Gewürz und dem steifen Eierschnee vermischt. Man gibt die Masse in gebutterte Förmchen und bäckt sie goldgelb.

b) $^3/_4$ kg Kartoffeln, 30 g Butter, 2 Eier, Gewürz, Mehl nach Bedarf.

Die Masse wird wie zu Kartoffelcroquettes gemischt und in einen Spritzsack mit runder Tülle eingefüllt. Auf ein befettetes Blech dressiert man spiralförmig einen runden Boden von zirka 5 cm Durchmesser, setzt einen Rand darauf, bestreicht diesen mit Eigelb und bäckt die Pastetchen im Ofen goldgelb. Man füllt sie gerne mit Spinat oder Erbsen und gibt sie als Garnitur auf eine Fleischplatte.

302. a) Kartoffelauflauf. $^1/_2$ kg Kartoffeln, 50 g Butter, 4 Eigelb, 30 g Mehl, 20 g Parmesankäse, Salz, Muskat, 4 Eierschnee.

b) 800 g Kartoffeln, 50 g Butter, 3 Eigelb, 30 g Mehl, 50 g Käse, Salz, Muskat, 2—3 dl Milch oder Rahm, 3 Eierschnee.

Die Butter wird schaumig gerührt, die gekochten, geschälten, geriebenen Kartoffeln und die andern Zutaten, zuletzt der Eierschnee, hinzugegeben. Die Masse wird in der bestrichenen Auflaufform $^1/_2$—$^3/_4$ Std. gebacken. Man kann sie

auch als Pudding im Wasserbade kochen oder in einer gut gebutterten Ringform backen und dann als Umkränzung von Saucenfleisch oder Gemüse verwenden.

c) Kartoffelauflauf als süße Speise.

Zubereitung wie oben, nur anstatt Käse 1 Teel. Vanille- oder Zitronenzucker und 20 g Zucker. Man serviert Kompott oder Frucht- oder Weinsauce dazu.

303. Hefekartoffeln. a) 150 g Mehl, 20 g Hefe, 1 dl Milch, Salz, 25 g Butter, 150 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 großes Ei — Backfett.

Aus Mehl, Hefe und lauwarmer Milch wird ein Vorteig gemacht, siehe No. 436, dann gibt man die andern Zutaten hinzu, klopft den Teig, läßt ihn aufgehen, wallt ihn 1½ cm dick aus, sticht runde Plätzchen aus, läßt diese wieder aufgehen und bäckt sie dann schwimmend im heißen Fett. Man kann den Teig etwas weniger fest machen und ihn, wenn er aufgegangen ist, mit Löffeln abstechen und sofort backen.

b) Man kann dem Teig auch etwas Zucker und Zitronenschale beifügen und die gebackenen Kugeln in Zucker und Zimt wenden.

c) Hefekartoffeln können mit Käse hergestellt werden; auf obiges Rezept 60—150 g geriebener Emmentalerkäse.

304. Käsekartoffeln. ¾ kg Kartoffeln, Salz, 40 g Käse, 30 g Butter, 3 dl heiße Milch.

Die rohen Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, nochmals gewaschen, abgetrocknet und mit dem Salz vermischt. Eine feuerfeste Schüssel wird ausgebuttert, eine Lage Kartoffeln hineingelegt, dann geriebener Käse und Butterbröcklein darüber gestreut, wieder Kartoffeln, Käse, Butter etc. Zuletzt gießt man die heiße Milch darüber und läßt das Gericht zugedeckt im heißen Bratofen 1 Std. aufziehen.

Das Gericht kann auch mit gekochten Kartoffeln hergestellt werden. Backzeit 30 Min.

305. Roh gebratene Kartoffeln. ¾ kg Kartoffeln, 40 g Fett, Salz.

Die Kartoffeln werden geschält, in Scheiben, Stengel oder Würfel geschnitten, gut abgetrocknet und im heißen Fett zuerst zugedeckt gargedämpft. Dann nimmt man den Deckel weg, läßt sie gelb backen, bestreut sie mit feinem Salz und richtet sie an.

306. Ganze, gebratene Kartoffeln. $^3/_4$—1 kg neue Kartoffeln, 40 g Fett, Salz.

Die Kartoffeln werden geschabt, gewaschen und getrocknet. Dann legt man sie in das heiße Fett in die Bratpfanne, deckt sie zuerst zu und brät sie, wenn sie gar sind, in offener Pfanne goldbraun. Vor dem Anrichten bestreut man sie mit feinem Salz.

Zu diesem Gericht können auch kleinere, in der Schale gekochte Kartoffeln verwendet werden.

307. Kartoffeln nach Freiburger Art. $^3/_4$ kg Kartoffeln, 30 g Fett, Salz, 40 g Käse, 2 Eier, 2 dl Milch.

Die Kartoffeln werden nach obigem Rezept vorbereitet und im heißen Fett gargedämpft. Dann übergießt man sie mit einer Mischung von geriebenem Parmesan-, Fett- oder Magerkäse, Eiern, Milch und 1 Pr. Salz. Man läßt das Gericht noch 10 Minuten zugedeckt auf schwachem Feuer stehen, damit es eine schöne Kruste erhält.

308. Gebackene Kartoffeln (Pommes frites). $^3/_4$ kg Kartoffeln, Backfett, Salz.

Schöne, große, rohe Kartoffeln werden geschält und in zirka $^1/_2$ cm dicke Stengelchen geschnitten, gut abgetrocknet und im heißen Fett schwimmend schön gelb und krustig gebacken. Man läßt sie gut abtropfen und bestreut sie mit feinem Salz.

Beim Backen der Kartoffeln ist Vorsicht nötig, weil dabei das heiße Fett leicht über die Pfanne hinauskocht. Um dies zu verhüten, muß man darauf achten, daß die Kartoffeln gut abgetrocknet sind und daß man nicht zu viele auf einmal in das Fett gibt. Die Backkörbchen aus verzinntem Eisendraht sind sehr zu empfehlen.

Hat man viele Kartoffeln zu backen, so kann man sie zuerst nur halbweich werden lassen, sie dann kurz vor dem Anrichten in stark heißes Fett geben und schnell fertig backen.

309. Kartoffelrösti. $^3/_4$—1 kg Kartoffeln, 30—50 g Fett, Salz.

Die gekochten, geschälten Kartoffeln werden in gleichmäßige, dünne Scheibchen geschnitten und in der flachen Pfanne im heißen Fett geröstet. Man bestreut sie mit feinem Salz und schwingt sie gut durcheinander.

Die Kartoffeln können mit dem Schäufelchen wie ein Kuchen geformt werden. Dann gießt man 2—3 Lfl. Wasser darüber, deckt die Pfanne zu und bäckt die Kartoffelrösti auf nicht zu starkem Feuer, bis sich unten eine schöne, gelbe Kruste bildet. Die Kartoffelrösti wird beim Anrichten auf die Platte gestürzt.

310. Kartoffelrösti mit Käse. $^3/_4$—1 kg Kartoffeln, 40 g Fett, 40 g Käse, Salz.

Die Kartoffeln werden wie oben angegeben vorbereitet und ins heiße Fett gegeben. Man läßt sie gut heiß werden, streut den geriebenen Käse darüber, rührt alles gut durch und röstet die Kartoffeln goldgelb.

Eier-, Milch- und Mehlspeisen.

Das Ei.

In der Ernährung spielen die Eier eine große Rolle. Am meisten werden die Hühnereier gebraucht, doch finden auch die Eier von Gänsen, Enten, Truthühnern, Kiebitzen und Möven zweckmäßige Verwendung. Außer den Vogeleiern werden auch die Eier von einzelnen Fischarten genossen. Die feinsten, vom russischen Stör, kommen unter dem Namen Kaviar in den Handel, sind aber, ihres hohen Preises wegen, nur Luxusspeise.

Das Hühnerei besteht aus einer harten, spröden, porösen, kalkhaltigen Schale; darunter liegt ein dünnes Häutchen und unter diesem das Eiweiß, eine wasserhelle, durchsichtige, klebrige, zusammenhängende Masse ohne ausgesprochenen Geruch und Geschmack. An zwei Fäden, die von der äußern Haut nach der Mitte gehen, hängt das Eigelb, eine dickliche, ölige Substanz, die von einem feinen Häutchen zusammengehalten ist.

Das Ei enthält folgende Nährstoffe: 12,5 % Eiweiß, 12 % Fett, 1,1 % Salze, 74,4 % Wasser.

Das Ei wird in der Küche als selbständiges Nahrungsmittel zubereitet, findet aber auch vielfache Verwendung als Bindemittel bei Suppen, Saucen und andern Speisen.

Das zu Schnee geschlagene Eiweiß wird als Lockerungs- oder Treibemittel bei vielen Kuchen, Puddingen, Aufläufen usw. verwendet.

Was die Verdaulichkeit des Eies anbetrifft, so sind das roh geschlagene und das weichgekochte Ei am leichtesten verdaulich. Je länger das Ei gekocht oder gebacken wird, um so fester gerinnt das Eiweiß und wird dadurch schwerer löslich.

Da das Ei ein ziemlich teures Nahrungsmittel ist, muß bei seiner Aufbewahrung besonders aufgepaßt werden. Für kurze Aufbewahrungszeit eignet sich das Eiergestell sehr gut, da auf demselben die Eier stehen können und so der frischen, kühlen Luft ausgesetzt sind. Ein Mittel, ihre Haltbarkeit noch zu verlängern, ist, die Eier auf dem Gestell täglich zu wenden. Dadurch bleibt das Eigelb länger in der Mitte und kann sich nicht an der Schale ansetzen.

Will man sich in der Jahreszeit, da die Eier billiger sind, einen Vorrat anlegen, so werden sie auf verschiedene Arten aufbewahrt:

1. Man legt sie in Kalkwasser;
2. in Wasserglas (Verhältnis: 1 Teil Wasserglas, 9—10 Teile Wasser);
3. in Garantol (siehe Gebrauchsanweisung).
4. Man bestreicht die Eier mit einem guten Fett oder mit aufgelöster Gelatine und packt sie dann in Kleie, aber so, daß sie sich nicht berühren.
5. Man legt die Eier in Salz ein, aber so, daß keines das andere berührt.
6. Man wickelt jedes Ei in Zeitungspapier und legt sie dann in eine Kiste oder Holztonne.

Bei allen diesen Aufbewahrungsarten hat man dafür zu sorgen, daß die Eier sauber abgewaschen, wenn nötig mit Salz abgerieben werden. Auch müssen die Eier, die längere Zeit aufbewahrt werden sollen, tadellos frisch sein und dürfen keine gesprungene Schale haben. Man prüft sie mit dem Eierspiegel oder indem man sie im dunkeln Raum gegen ein Licht hält; in beiden Fällen müssen sie gleichmäßig klar und durchscheinend sein. Oder man prüft sie durch Schütteln oder durch Einlegen in Salzwasser bei einem Verhältnis von ½ l Wasser und 60 g Salz. Im Salzwasser sinken ganz frische Eier unter, einige Tage alte bleiben in der Mitte und ältere oder gar schlechte schwimmen.

Die Milch.

Für unsere Ernährung kommen neben der Muttermilch hauptsächlich Kuh- und Ziegenmilch in Betracht. Die Milch ist imstande, den Menschen im Säuglingsalter vollständig zu ernähren, beim Erwachsenen genügt sie hingegen nur unter gewissen Umständen und nur für einige Zeit. Das Verhältnis der stickstoffhaltigen zu den stickstofflosen Nahrungsstoffen ist nicht mehr das richtige und die Ausnützung im Darm eine geringe. Immerhin gehört die Kuhmilch zu den preiswürdigen und leichtverdaulichen Nahrungsmitteln.

Sie enthält im Mittel folgende Nährstoffmengen:

% Wasser	Eiweiß		Fett	Milchzucker	Salze
	Käsestoff	Albumin			
87,5	2,9	0,6	3,7	4,6	0,7

Das Fett ist in Form von mikroskopisch kleinen Kügelchen in der Milch verteilt und gibt ihr die gelblichweiße Farbe. Vermöge ihrer Leichtigkeit steigen diese Fettkügelchen beim ruhigen Stehen der Milch an die Oberfläche und bilden die bekannte Rahmschicht.

Ebenso wichtig für die Ernährung sind aber die Eiweißstoffe. Der Käsestoff (Kaseïn) findet sich aufgequollen und fein verteilt in der Milch vor und kann durch natürliche Säuerung oder durch Zusatz von Lab ausgeschieden werden. Das Albumin wird durch Erhitzen der Molke ausgeschieden. Die beim Kochen der Milch sich bildende Haut besteht aus Albumin.

Der süße Geschmack der Milch kommt vom Milchzucker her, der ein sehr leicht verdauliches Kohlenhydrat ist und in der Kinder- und Krankenernährung eine bedeutende Rolle spielt. Durch den Milchsäurepilz wird er sehr bald in Milchsäure verwandelt, die dann das Zusammenziehen der Eiweißstoffe, das Gerinnen der Milch, verursacht.

Die Mineralsalze, in der Hauptsache phosphorsaure Salze, sind nicht nur für die Knochenbildung des Kindes ganz besonders wertvoll, sondern auch für die Ernährung Erwachsener jeden Alters.

Menge und Beschaffenheit der Milch hängen von den verschiedensten Umständen, wie Alter und Rasse des Tieres, Fütterungsart und auch von der Melkzeit und der Art des Melkens ab.

Eine gute Kuhmilch soll gelblichweiß und ja nicht bläulich oder wässerig aussehen, einen angenehm süßlichen Geschmack und nur ganz schwachen Geruch haben. Ein Tropfen davon, auf den Fingernagel gegeben, soll halbkugelige Form behalten, d. h. nicht zerfließen; in einem Glas Wasser soll der Milchtropfen langsam zu Boden sinken und sich nicht allzurasch mit dem Wasser vermischen. Der genaueren Untersuchung dienen verschiedene Instrumente, wie Milchwage, Rahmmesser usw.

Die Milch zeigt sich als außerordentlich günstiger Nährboden für allerlei Bakterien. Von bloßem Auge unsichtbare Pilze können sich bei günstiger Temperatur (20—37 ° C) innert weniger Stunden zu Millionen vermehren und die Milch in kurzer Zeit verderben. Die direkt aus dem Euter kommende Milch einer gesunden Kuh ist verhältnismäßig bakterienarm, es handelt sich also nur darum, sie nachher, d. h. während des Melkens, beim weitern Transport, der Aufbewahrung und dem Kochen rein zu erhalten. Das erfordert aber große Aufmerksamkeit.

Alles Geschirr, das zur Aufbewahrung und zum Transport der Milch dient (zweckmäßig: Glas, Porzellan, gut glasiertes, fehlerfreies irdenes und Emailgeschirr, im Großbetrieb Holz- oder gut verzinnte Blechsatten) soll durch Ausbrühen mit Sodawasser und nachheriges gutes Spülen stets tadellos sauber gehalten werden. Die Aufbewahrung geschehe in staubfreiem, gut gelüftetem, kühlem Lokal (10—12° C) und nie in der Nähe stark riechender Sachen, da die Milch gern fremde Gerüche annimmt.

Zum Kochen der Milch verwendet man Messing-, Aluminium- oder Nickelpfannen, auch rissefreies Email- und besonders irdenes Geschirr eignet sich dazu.

Rohe Milch ist von feinerem Geschmack und leichter verdaulich als gekochte, dessenungeachtet wird meist am Abkochen der Milch festgehalten, teils aus Gewohnheit, teils um etwaige Bakterien zu vernichten. Die Milch wird durch das Kochen haltbarer, wenn sie gut und möglichst rasch abgekühlt wird (am besten durch Einstellen in fließendes Wasser). Zeigt die Milch leichte Säuerung, so kann man durch Mitkochen einer Prise Natron oder Soda das Gerinnen verhüten; doch soll dann während des Erhitzens öfters darin gerührt und die Milch nachher möglichst rasch verwendet werden. Gekochte Reste sollen nie mit der frischen Milch zusammengeschüttet, sondern wenn nötig, besonders aufgewärmt werden.

Will man die Nachteile der offen gekochten Milch vermeiden, und sie auch noch besonders haltbar machen, so sterilisiert oder pasteurisiert man sie.

Die kondensierte Milch wird durch Eindämpfen in Vakuum-Kesseln mit oder ohne Zuckerzusatz gewonnen und ist ein wertvoller Milchersatz für jene Fälle und Gegenden, wo man keine frische Milch bekommen kann.

Trockenmilch, d. h. Milchpulver, dient dem gleichen Zwecke.

Die altbekannte und bewährte dicke oder Sauermilch ist sehr zu Unrecht in Vergessenheit geraten. Besonders in der heißen Jahreszeit ist sie ein erfrischendes Nahrungsmittel von hohem diätetischem Wert.

Etwas Aehnliches haben wir im Yoghurt. Während wir Dickmilch mehr zufällig durch Stehenlassen der Milch und natürliche Säuerung derselben erhalten, wird der Milch bei der Yoghurtbereitung ein besonderer Bazillus zugesetzt, welcher bei günstiger Temperatur (40—45 ° C) die Entwicklung anderer Bakterien hemmt.

Der Kefir ist ein moussierendes Getränk von angenehm säuerlichem Geschmack. Man stellt ihn aus roher oder gekochter Milch her, indem man dieser Kefirpilze zusetzt, welche eine doppelte Gärung bewirken. Es entstehen neben der Milchsäure noch Kohlensäure und kleine Mengen Alkohol.

Die unreife Milch, das Kolostrum (Biestmilch), die in den ersten Tagen nach dem Gebären abgesondert wird, ist viel eiweißreicher als die gewöhnliche Milch und hat leicht abführende Wirkung. Sie darf nicht unter die Verkaufsmilch gemischt werden, dient jedoch zur Herstellung einer guten Speise, wenn sie nicht als Viehfutter gebraucht wird.

Das feinste Milchprodukt ist wohl der Rahm (Nidel). Er wird entweder nach der alten Methode durch Aufstellen der Milch in flachen Schüsseln und Abrahmen gewonnen oder der frischen Milch mit Hilfe der Zentrifuge entzogen. Durch Schlagen oder Stoßen im Butterfaß werden die feinen Häutchen der Fettkügelchen zerrissen, diese ballen sich nach und nach zusammen und Butter und Buttermilch trennen sich. Letztere ist, wenn der Rahm frisch war, ein angenehmes Getränk von einigem Nährwert. Die Buttermasse wird durch Auswaschen und Kneten im Wasser möglichst vollständig von der Buttermilch befreit, wodurch sie haltbar wird, jedoch etwas an feinem Wohlgeschmack verliert. Eigenschaften guter Butter sind:

1. Guter Geruch und Geschmack.
2. Gleichmäßige, gelbliche Farbe, keine Flecken und Streifen. Die natürliche Farbe kann je nach Viehrasse und Fütterung verschieden sein.
3. Möglichst wenig Gehalt an Buttermilch oder Wasser, was man beim Anschneiden der Butter erkennt.
4. Fettiges, nicht schmieriges Anfühlen; auch darf die Butter nicht hart und bröcklig sein.

Die Butter ist unser wohlschmeckendstes und am leichtesten verdauliches Fett, wird aber weit über ihren Nährwert bezahlt. Sie besteht zu zirka 82 % aus Fett, die übrigen 18 % sind noch andere Milchbestandteile, wie Wasser, Eiweiß, Salze und Zucker.

Für die Aufbewahrung gelten die gleichen Regeln wie bei der Milch. Sauberes Geschirr, reine Luft und nicht zu hohe Temperatur sind Hauptbedingungen. In der warmen Jahreszeit hilft man sich, wenn man keinen Eisschrank zur Ver-

fügung hat, durch Einlegen in frisches, oft erneutes Wasser; es sind auch besondere Butterkühler im Handel. Butter aus süßem Rahm hält sich 4—8 Tage frisch, Sauerrahmbutter, welche stärker ausgewaschen wird, 8—14 Tage und noch länger.

Einsalzen und Einkochen der Butter siehe Seite 93.

Von größerer Bedeutung als Nahrungsmittel ist der Käse. Er besteht aus den festen Bestandteilen der Milch, die durch natürliche Säuerung oder durch Labzusatz ausgeschieden und von der Molke getrennt werden. Je nachdem ganze, oder mehr oder weniger abgerahmte Milch dazu verwendet wird, unterscheidet man vollfette, halbfette und Magerkäse, und je nach der Festigkeit des reifen Käses teilt man sie in harte, halbweiche und weiche Käse ein. Durch mehrstündiges Pressen wird der Käsemasse die bestimmte Form gegeben, nachher wird der Laib gesalzen, was ihn wohlschmeckend und haltbar macht. Während des sogenannten Reifens des Käses verändert sich die Masse unter dem Einfluß ganz bestimmter und je nach der Käsesorte wieder verschiedener Bakterien. Jede Sorte bekommt ihre charakteristischen Merkmale nach Aussehen, Geschmack und Geruch.

Alle Käsesorten sind reich an Nährstoffen und gehören zu unsern wertvollsten Nahrungsmitteln. Der Quark ist leicht verdaulich. Fein gerieben oder geschnitten und gut gekaut sind auch die reifen Käse gut verdaulich und werden vom Körper rasch umgesetzt. Sie helfen uns, die dazu genossenen Nahrungsmittel besser auszunützen. Besonders preiswürdig ist der Magerkäse, von dem meist eine kleine Beigabe genügt, um unsere Suppen, Gemüse und Mehlspeisen nahrhaft und wohlschmeckend zu machen. Kleinere Käsevorräte werden am besten in einem mit Salz- oder Essigwasser befeuchteten Leinentuch aufbewahrt. Das Tuch ist alle zwei Tage wieder zu befeuchten.

Die Molke oder Schotte enthält noch ziemlich viel Milchzucker und Nährsalze, das Albumin, sowie kleinere oder

größere Mengen Fett und Käsestoff. Sie wurde früher oft als Kurmittel gebraucht.

Aus Molke wird noch die Vorbruchbutter gewonnen, sie hat einen leichten Kochgeschmack und wird hauptsächlich als Einsiedebutter verwendet. Ebenfalls aus der Molke, d. h. aus dem darin noch enthaltenen Albumin und dem Käsestoff, sowie aus den festen Stoffen der Magermilch, wird durch Zusatz von Melilotenklee der Schabzieger oder Kräuterkäse hergestellt.

Das Getreide

und andere stärkemehlhaltige Nahrungsmittel.

Allgemeines.

Die Samen der verschiedenen Getreide (Zerealien) haben schon in allen Zeiten in der Volksernährung eine wichtige Rolle gespielt.

Wir verwenden: Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Mais und Reis.

Infolge der Entwicklung der Müllerei erhalten wir aus den Getreiden verschiedene Mahlprodukte, wie Kleie (Grüsch), ganze Körner, Flocken, Grütze, Grieß, Mehl und das reine Stärkemehl.

Die Hauptverwendung der einzelnen Getreide richtet sich in den verschiedenen Ländern nach Klima und Bodenverhältnissen und infolgedessen nach dem Gedeihen der Getreidearten.

Im Norden finden wir Roggen, Gerste und Hafer, Roggen hauptsächlich als Brotfrucht; während die Gerste nur mit Weizen zusammen zu Brot verbacken werden kann. In Mitteleuropa kommt dann der Weizen neben den andern Getreiden vor; Weizen und Roggen als Brotfrucht. Im Süden spielen Mais und Reis eine große Rolle als Volksnahrungsmittel, doch der Weizen ist die Brotfrucht.

Der Weizen. Der Weizen und seine zahlreichen Spielarten finden in allen Mahlformen (Grieß, Mehl, Flocken, Stärke) große Verwendung — immerhin als Mehl die größte, und wenn man im allgemeinen das Wort Mehl gebraucht, so meint man eigentlich immer das Weizenmehl.

Man gebraucht das Mehl zur Herstellung selbständiger Gerichte (Brot, Gebäck, Mehlspeisen) und sehr viel als Bindemittel für Suppen, Saucen usw. Eigenschaften eines guten

Mehles sind: gelblich weiße, ja nicht graue Farbe, angenehmer Geruch und Geschmack. Auch muß sich das Mehl gut zu Teig verarbeiten lassen und sich glatt kochen; ist das nicht der Fall, so ist das Mehl von zu jungem Getreide hergestellt. Die Weizenstärke wird zu süßen Speisen, zum Binden von Saucen und zum Stärken von Wäsche verwendet. Ein Produkt aus dem Weizen ist der Grünkern. Dieser wird geerntet, bevor der Weizen ganz ausgereift ist. Grünkernkörner, -Grütze, -Mehl ergeben sehr gute Suppen.

Der Roggen. Der Roggen liefert ein dunkleres Mehl, deshalb wird das Roggenbrot oft mit dem Namen Schwarzbrot bezeichnet. Roggenmehl findet Verwendung zu Suppen, Breien, auch Klößen; geröstete Roggenkörner bilden als Roggenkaffee ein Kaffeesurrogat.

Die Gerste. Die ganzen Gerstenkörner, wie grobe (Ulmergerste), mittlere und feine Gerste (Perlgerste), auch Gerstenflocken werden hauptsächlich zu Suppen verwendet. Gerstenschleim ist eine ausgezeichnete Krankenspeise. In den nördlichen Ländern ist der Brei aus Gerstenmehl sehr beliebt.

Die angefeuchtete, gekeimte Gerste bildet in der Bierbrauerei das wichtige Malz.

Geröstetes Malz wird auch als Kaffee-Ersatz verwendet (Malzkaffee).

Der Hafer. Haferbreie und Suppen aus Haferkernen, -Flocken, -Grütze, -Grieß und -Mehl gehören zu den nahrhaftesten und gesundesten Speisen. Haferschleim ist eine wichtige Krankensuppe.

Der Reis. In Südeuropa, Südasien, Südamerika, Nordafrika ist der Reis das wichtigste Volksnahrungsmittel. Er findet als ganzes Korn, gequetscht und als Stärke vielfache Verwendung.

Man unterscheidet glasigen und milchigen Reis. Der erstere ist der festere und eignet sich zu solchen Speisen, bei denen das Korn beim Kochen ganz bleiben soll (Karoliner- und Mailänderreis). Der letztere ist etwas weniger fein und zerkocht leichter, man nennt ihn deshalb vielfach Suppen-

oder Milchreis und gibt damit zugleich seine Hauptverwendung an (Moulmain-, Madras-, Bengalreis).

Der Bruchreis besteht aus zerbrochenen Reiskörnern, ist deshalb billiger, aber doch zu vielen Speisen gut verwendbar.

Nach der Art des Anbaues unterscheidet man Berg- und Sumpfreis. Der erstere kommt aber für den Handel (Export) wenig in Betracht, obschon er der bessere Reis sein soll.

Reis wird auch zur Bierbereitung verwendet. Außerdem gewinnt man aus ihm bei alkoholischer Gärung Arrak.

Reisstärke wird wie die Weizenstärke verwendet.

Der Mais oder Welschkorn oder türkischer Weizen wächst in Mittel- und in einem Teil von Nordamerika und in den südlichen Ländern Europas. Auch in der Schweiz gedeiht er, z. B. im st. gallischen Rheintal, in einigen Tälern Graubündens und im Tessin. Der gemahlene Mais (Maisgrieß) ist ein beliebtes Nahrungsmittel der Türken, Griechen, Italiener (Polenta). Die Maisstärke (Maismehl, Maiscrème, Mondamin, Maizena) wird als Bindemittel für Suppen, Saucen, Crèmes und zur Herstellung von Flammeris gebraucht.

Mais ist ein sehr nahrhaftes und auch billiges Nahrungsmittel und kann, wie auch der Reis, sehr gut die Kartoffel ersetzen.

Die Hirse. Die Hirse ist eine Getreideart, die überall innerhalb der Weingrenze gedeiht. Die geschälte Hirse findet hauptsächlich zu Breien, seltener zu Suppen Verwendung.

Der Buchweizen. Obschon der Buchweizen nicht zu den Getreidearten gehört, so wird er doch meistens dazu gerechnet. Buchweizenmehl wird wie das Mehl aus den Getreiden verwendet.

Tapioka und Sago. Als stärkemehlhaltige Nahrungsmittel kommen auch Tapioka und Sago in Betracht, beides ausländische Produkte, Tapioka aus der Wurzel einer Manihotart und Sago aus dem Mark der Sagopalme gewonnen.

Künstlicher Sago wird aus Kartoffelstärke hergestellt.

Für alle stärkemehlhaltigen Nahrungsmittel kommen folgende **Kochregeln** in Betracht:

1. Langsames Aufquellen und Kochen.
2. Kaltes Aufsetzen oder Ablöschen (Ausnahmen sind in den Rezepten angegeben).
3. Schützen dieser Nahrungsmittel vor Ueberkochen und Anbrennen (Kochkiste).
4. Vermeiden von eisernem Geschirr und Blech, ebenso von Drahtsieben, da Hafer und Gerste sonst grau werden (irdenes Geschirr, Haarsieb).

Aufbewahrung. Von Wichtigkeit ist folgendes:

1. Trockener, luftiger Aufbewahrungsraum.
2. Kiste oder Sack, die nicht direkt auf dem Boden stehen, damit die Luft auch unten durchstreichen kann.
3. Oefteres Umschaufeln oder Umschütteln bei größeren Vorräten von stärkemehlhaltigen Nahrungsmitteln, um nach Möglichkeit die Bildung von Larven, Würmern, Käfern zu vermeiden.
4. Schutz vor Mäusen.

Nährwert. Der Nährwert der verschiedenen Getreidearten ist sich ähnlich: zirka 8—13,5 % Eiweiß (Kleber), 0,5 bis 6,0 % Fett, 67,7—77,7 % Kohlehydrate, 0,5—1,8 % Salze. Daneben enthalten sie noch 0,5—1,5 % Zellstoff und 10,0—14,0 % Wasser. Hafer ist am reichsten an Eiweiß, Fett und Salzen, Reis hat den höchsten Stärkegehalt. Näheres siehe Nährstofftabelle.

311. Das Eierkochen.

Die Eier werden gewaschen und wenn nötig mit Salz abgerieben. Man setzt sie immer mit reinem Wasser auf, da selbst durch die unverletzte Schale Wasser eindringen kann. Gibt man Eier in lauwarmes Wasser und kocht sie 2—3 Minuten, so ist das Weiße schwach geronnen, das Gelbe noch dickflüssig (weichgekochte Eier). Bei 4—5 Minuten Siedezeit je nach der Größe der Eier, wird das Innere wachsweich. Werden kleinere Eier 7 und größere 8 Minuten gekocht, so sind sie hart. Die gekochten Eier legt man aus dem heißen Wasser sofort ins kalte, damit sie sich leichter schälen lassen.

312. Falleier (Verlorene Eier). 6—8 Eier, 1½ l kochendes Wasser, ½ Glas Essig, Salz.

Hiezu können nur ganz frische Eier verwendet werden, sobald sie mehr als einige Tage alt sind, löst sich das Eiweiß vom Gelben ab und zerfließt in Fetzen. In einer etwas weiten Pfanne bringt man das Wasser mit Salz und Essig zum Kochen. Man zieht die Pfanne etwas vom Feuer zurück und schlägt die rohen Eier eines nach dem andern in das kochend heiße Wasser auf, sodaß sie nicht weit hinunterfallen müssen. Die Eier werden 4—6 Min. mehr ziehen als kochen gelassen. Dann hebt man sie recht sorgfältig mit einer flachen Schaumkelle heraus, schneidet das Fetzige davon, ohne den Dotter zu berühren und gibt die Eier bis zum Gebrauch in laues Wasser. Man serviert sie zu Suppen oder auf Gemüsen wie Spinat, Spargeln oder auf gerösteten Brotschnitten. Im letztern Fall übergießt man sie mit Bratenjus oder einer Tomaten- oder Senfsauce, No. 208 und 215.

313. a) Spiegeleier. 6—8 Eier, 40 g Butter, Salz und Pfeffer.

In einer flachen Pfanne läßt man die Butter zergehen, zieht die Pfanne etwas zurück, schlägt die frischen Eier sorgfältig hinein, streut Salz und etwas Pfeffer darüber, deckt die Pfanne einige Minuten zu und bäckt die Eier, bis das Weiße fest ist. Dann legt man sie mit einem Schäufelchen auf das dazu bestimmte Gemüse oder auf eine heiße Platte und serviert sie sofort.

Bäckt man die Eier in einer feuerfesten Schüssel, so werden sie in derselben zu Tische gebracht.

b) Spiegeleier mit Speck oder Schinken. 6 Eier, 125 g Schinken oder Magerspeck, 30 g Butter, Salz und Pfeffer.

Einige Scheiben von rohem Magerspeck oder rohem oder gekochtem Schinken werden in etwas Butter leicht überbraten, auf eine erwärmte Schüssel gelegt und die nach obigem Rezept hergestellten Spiegeleier hübsch darauf arrangiert.

314. Rühreier. 6—8 Eier, 6—8 Lfl. Milch, Fleischbrühe oder Wasser, Salz, Muskat, 30—40 g Butter.

Die Eier werden mit der Flüssigkeit und dem Gewürz gut verklopft. Unterdessen läßt man in einer Omelettenpfanne die Butter zergehen, gibt die Mischung hinein und rührt mit einem Schäufelchen, bis die Eiermasse beinahe ganz geronnen ist. Dann werden die Rühreier sofort angerichtet; zu langes Erhitzen macht sie hart.

Nach Belieben kann man in Würfel geschnittenen Schinken, Zunge, Champignons oder feingehacktes Grünes in die Masse geben.

315. Eier mit Sauce. a) 6—8 Eier — 2 Portionen Béchamelsauce — 20 g Parmesankäse, 20 g Brösmeli.

Die hartgekochten, geschälten Eier werden halbiert und in eine vorbereitete Auflaufform eingeschichtet, die Schnittfläche nach oben. Man übergießt sie mit einer Béchamelsauce, No. 207, bestreut sie mit Käse und Brösmeli und stellt sie zirka $^1/_4$ Std. in den mäßig heißen Ofen. Sie werden heiß serviert.

b) 6—8 Eier, Modelbrot, 2 Portionen Sauce, No. 204a, 205, 207.

Schöne Brotschnitten werden im Fett beidseitig gelb gebacken oder im Ofen gebäht. Man ordnet sie hübsch auf eine Schüssel und legt auf jede eine Eierhälfte. Man gießt eine Béchamel- oder säuerliche Butter- oder Kapernsauce darüber, garniert die Schüssel mit Petersilie und serviert sofort.

316. a) Eier im Nest. 4 Eier — Teig von 120 g Mehl, Salz, 1½ dl Milch, 2 Eier — Backfett.

Man taucht die hartgekochten, geschälten Eier in einen Omelettenteig, No. 431, und bäckt sie schwimmend im heißen Fett. Nach dem Vertropfen wendet man sie nochmals im Teig, bäckt sie wieder und wiederholt das einige Male. Man schneidet sie beim Anrichten zwei- oder dreimal quer durch und übergießt die Scheiben mit einer säuerlichen Butter- oder Tomatensauce, No. 204a, 208.

b) Nürnberger Ei. Die fertiggebackenen Eier können in Zucker und Zimt gewendet und mit einer Wein- oder Fruchtsauce, No. 230, 232, oder mit Kompott serviert werden.

317. a) Omeletten. 150—200 g Mehl, Salz, 3—5 dl Milch, 2—3 Eier, 80 g Fett.

Das Mehl wird in die Schüssel gesiebt, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, das Salz und nach und nach so viel Milch hinzugegeben, daß alles Mehl angefeuchtet ist. Der Teig wird glatt geklopft, dann fügt man die Eigelb, die nötige Milch und kurz vor dem Backen den steifen Eierschnee hinzu. In der Omelettenpfanne läßt man etwas Fett heiß werden, gibt einen kleinen Schöpflöffel voll Teig hinein, verteilt ihn gleichmäßig und bäckt ihn auf beiden Seiten goldgelb. — Die Eier können auch ungeteilt verwendet werden.

b) Gefüllte Omeletten. Sie können mit Fleisch gefüllt werden, siehe No. 194, oder man bestreicht sie mit einer Konfitüre oder mit Apfelbrei, rollt sie auf, bestreut sie mit Zucker und brennt sie nach Belieben mit einem glühenden Schäufelchen.

c) Falsche Fische.

Siehe No. 195.

318. Eierkutteln. 150—200 g Mehl, Salz, 3—5 dl Milch, 2—3 Eier, 80 g Fett — 40 g Käse, $^1/_3$ l Milch, 20 g Butter.

Der Teig wird wie oben angegeben hergestellt und zu Omeletten gebacken. Diese werden aufgerollt, in $^1/_2$ cm breite Streifchen geschnitten und lagenweise mit dem geriebenen Käse in eine ausgebutterte Auflaufform gefüllt. Man gießt die heiße Milch darüber, legt die Butterbröckchen darauf und zieht das Gericht im mittelheißen Ofen zirka 15 Minuten auf. — Statt Käse kann man Zucker und Zimt dazwischen streuen.

319. Eierhaber. 250 g Mehl, Salz, 3—5 dl Milch, 2 bis 3 Eier, 80 g Fett.

In der flachen Stielpfanne wird das Fett heiß gemacht, der Omelettenteig hineingegossen, auf der untern Seite an-

gebacken und mit einem Schäufelchen in kleine Stücklein zerstochen. Dieselben werden unter fleißigem Wenden schön gelb gebacken.

320. Eierdünkli. 300 g Brot, 40 g Fett, 2 Eier, 3 dl Milch, 1 Pr. Salz.

Die Brotdünkli werden im heißen Fett gelb geröstet. Eier, Milch und Salz werden gut verklopft, über die Dünkli gegossen und die Masse auf dem Feuer so lange gemischt, bis die Eier fest geworden sind.

321. Apfelrösti. 40 g Fett, 500 g Aepfel, 250 g Brotdünkli oder Einback, 50 g Zucker und Zimt.

Das Fett wird in der Omelettenpfanne heiß gemacht, die in feine Scheibchen geschnittenen Aepfel hineingelegt und mit den Brotdünkli bedeckt. Man streut den Zucker mit etwas Zimt darüber, verschließt die Pfanne gut und dünstet die Aepfel auf schwachem Feuer weich. Hierauf rührt man alles gut durcheinander und richtet es an. — Sind die Aepfel sehr trocken, so fügt man einige Löffel Milch oder Wasser bei.

322. Spätzlein oder Knöpflein. 250 g Mehl, 1 Teel. Salz, 1—2 Eier, 1—2 dl Wasser oder halb Wasser und halb Milch — Brösmeli- oder Zwiebelschweiße.

Man siebt das Mehl in eine Schüssel, gibt das Salz dazu und rührt mit der lauwarmen Flüssigkeit einen glatten, steifen Teig an. Dann gibt man die Eier hinzu und arbeitet den Teig tüchtig, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Nun läßt man ihn eine Zeitlang ruhen, nimmt ihn auf ein nasses Brettchen und schneidet gleichmäßige Streifchen davon in lebhaft kochendes Salzwasser, indem man das Messer oft ins Wasser taucht. Steigen die Spätzlein in die Höhe, nimmt man sie mit der Schaumkelle heraus, zieht sie durch ein zweites heißes Salzwasser, läßt sie gut abtropfen und richtet sie auf heißer Schüssel an. Man übergießt sie mit einer Brösmeli- oder Zwiebelschweiße; man kann sie auch lagenweise mit geriebenem Käse anrichten oder wie die Makkaroni im Bratofen aufziehen. Der Teig kann auch durch ein groblöcheriges Sieb ins Salzwasser gegeben werden, was bedeu-

tend schneller geht. In diesem Fall muß der Teig etwas dünner sein.

323. Eiernudeln. 125 g Mehl, ½ Teel. Salz, 1 Ei, 2 Lfl. Wasser — Salzwasser — Brösmelischweiße oder 20 g Butter.

Der Teig wird nach No. 433 hergestellt und sehr dünn ausgewallt. Man läßt ihn auf einem Tuche antrocknen, bis man ihn aufrollen kann, und schneidet ihn dann in feine Streifen.

Weitere Zubereitung siehe Makkaroni, No. 324.

324. a) Makkaroni. 200 g Makkaroni, 2 l Wasser, 1 Lfl. Salz — 20 g Fett, Brösmeli.

Die Makkaroni werden in 5 cm lange Stücke gebrochen, rasch kalt abgespült, in lebhaft kochendes Salzwasser gegeben und weichgekocht, was je nach Qualität der Teigwaren 20 bis 40 Minuten dauert. Sind sie weich, so läßt man sie gut abtropfen, richtet sie auf eine erwärmte Schüssel an und überschmelzt sie mit gerösteten Brösmeli. Sie können auch lagenweise mit geriebenem Käse angerichtet werden.

Kochkiste: Vorkochen 3—5 Min., Kiste ¾—1 Std.

b) Makkaroni auf Mailänder Art. 200 g Makkaroni, 2 l Wasser, 1 Lfl. Salz — 20 g Käse, 20 g Butter, 1—2 dl Milch, Gewürz.

Nachdem das Wasser abgeschüttet ist, gibt man Milch, Butter, Käse und Salz zu den Makkaroni, vermischt alles gut und richtet an.

Kochkiste: wie oben.

325. Makkaroni mit Tomaten. 200 g Makkaroni, 2 l Wasser, 1 Lfl. Salz — 4 Lfl. Oel, 1 Knoblauchzehe, Wasser oder Knochenbrühe, 2—4 Lfl. Tomatenpurée.

Im Oel läßt man eine Knoblauchzehe gelb werden, nimmt sie dann heraus, gibt das mit ein wenig Wasser oder Knochenbrühe verdünnte Tomatenpurée dazu und läßt die Sauce ein paar Minuten kochen. Diese Sauce vermischt man mit den weichgekochten Makkaroni. Verwendet man frische Tomaten, so werden sie gedämpft und durchgestrichen.

Die gekochten Makkaroni können auch mit einer Tomatensauce nach No. 208 und mit 20 g Käse vermischt werden.

326. Aufgezogene Makkaroni (au gratin). **a)** 200 g Makkaroni, 2 l Salzwasser — 3 dl Milch, 40 g Butter, 40 g Käse, 30 g Brösmeli.

Eine feuerfeste Schüssel streicht man mit Butter oder mit Oel aus. Dann gibt man die in Salzwasser weichgekochten Makkaroni lagenweise mit geriebenem Käse und Butterbröcklein hinein, begießt sie mit Milch, bestreut sie mit Brösmeli, legt Butterstückchen darauf und zieht die Speise 20 bis 30 Minuten in mittelheißem Ofen auf. (Auch von Resten zuzubereiten).

b) Nach Belieben können gewiegte Fleischresten, Schinken oder Wurstwürfel mit den Makkaroni eingefüllt werden. Ausgiebiger wird das Gericht, wenn man die Makkaroni mit einer Sauce, No. 204c oder 207, vermischt.

327. Makkaroniauflauf. 200 g Makkaroni, 2 l Salzwasser, 50—100 g Butter, 2—4 Eier, 60 g Parmesankäse oder halb Parmesan-, halb Emmentalerkäse, 2 dl saurer Rahm oder Milch.

Die nicht ganz weichgekochten Makkaroni werden mit kaltem Wasser abgeschreckt. Butter und Eigelb werden schaumig gerührt und mit Käse, Salz, Rahm, Makkaroni und zuletzt mit dem Eierschnee vermischt. Die Masse wird in eine gebutterte Form gefüllt und in mäßiger Hitze ½ Std. gebacken. Man kann in Würfel geschnittenen Schinken unter die Masse geben.

328. Haferschnitten. ¾ l Milch oder halb Milch, halb Wasser, Salz, 200 g Hafergrütze oder Flocken — 1 Ei, 2 bis 3 Lfl. Milch, 1 Pr. Salz — 60 g Fett.

Die Haferschnitten werden gleich zubereitet wie Maisschnitten, No. 332. Vor dem Backen werden sie in mit Milch verklopftem Ei gewendet.

Serviert man die Haferschnitten zu Kompott oder Kaffee, kann man sie nach dem Backen in Zucker und Zimt wenden.

329. Grieß- und Maispfluten. $^3/_4$ l Milch oder Wasser, Salz, 140 g Grieß oder Mais, 30 g Käse, 30 g Fett, Brösmeli.

Grieß oder Mais wird in die kochende Flüssigkeit mit Salz eingerührt und 10—20 Minuten unter Rühren gekocht oder $^3/_4$—1 Std. in die Kochkiste gestellt, nachdem der Brei 3—5 Minuten vorkochte. Bei der Bereitung in der Kiste kann man 1 dl Flüssigkeit weniger rechnen.

Man läßt den Brei auf einer warmen Stelle des Herdes stehen. Inzwischen hat man das Fett rauchheiß gemacht und sticht mit 1 oder 2 hineingetauchten Eisenlöffeln Klöße ab, legt sie auf eine erwärmte Platte, gibt zwischen jede Lage geriebenen Käse und schmelzt das Gericht mit gerösteten Brösmeli ab.

Statt Käse kann zwischen jede Lage Zucker gestreut werden.

330. Mais- und Grießgnocchi. $^3/_4$ l Milch, Salz, nach Belieben 20 g Butter, 150 g Grieß oder Mais, 2 Eier, 2 dl Milch, Salz, 30 g Parmesankäse.

Man kocht einen dicken Brei, nach No. 329, den man auf einem bemehlten Holzteller 1 cm dick ausstreicht und erkalten läßt. Man sticht runde Plätzchen aus, legt die entstehenden Abfälle in eine gebutterte Auflaufform, schichtet die Plätzchen hübsch darauf, gießt eine Mischung von Eiern, Milch, Salz und Käse darüber und zieht die Speise 20—30 Minuten im Ofen auf.

331. Maisauflauf. Siehe No. 380b.

332. a) Maisschnitten. $^3/_4$ l Milch oder halb Milch und halb Wasser oder Magermilch, Salz, 150 g Maisgrieß, 30 g Mehl — 80 g Fett oder Oel.

Mais und Mehl werden gut vermischt, unter Rühren in die siedende, gesalzene Flüssigkeit gegeben und wie bei den Maispfluten gekocht. Wenn der Brei dick ist und sich von der Pfanne löst, wird er auf einem mit Mehl bestäubten oder mit Wasser befeuchteten Teller oder Brett ausgestrichen, kalt gestellt, in verschobene Vierecke geschnitten und diese im heißen Fett beidseitig schön gelb gebacken.

Kochkiste wie bei den Pfluten, No. 329.

b) Maisschnitten mit Zwiebel. 6½ dl Wasser, Salz, Muskat, 150 g Maisgrieß, 20 g Mehl, 1 Zwiebel — 80 g Fett oder Oel.

Mais und Mehl werden vermischt und unter Rühren in das kochende, gesalzene Wasser geschüttet. Man fügt die feingehackte Zwiebel, die nach Belieben in etwas Fett zuerst gedämpft werden kann, und Muskat hinzu und kocht den Maisbrei so lange, bis er sich von der Pfanne löst.

Die weitere Behandlung ist wie bei a) angegeben.

c) Maisschnitten mit Spinat. 7 dl Wasser, Salz, Muskat, 150 g Maisgrieß, 20 g Mehl, ½ Zwiebel, ½ Teller voll gebrühten, gehackten Spinat (etwa 250 g roh gewogen) oder Spinatresten — 80 g Fett oder Oel.

Der Maisbrei wird wie unter b) angegeben gekocht, nur gibt man noch den Spinat hinzu. Die Schnitten werden wie bei a) fertiggemacht.

d) Maisschnitten mit Aepfeln oder Birnen. 5 dl Wasser, 2 Lfl. Zucker, 1 Pr. Salz, 150 g Maisgrieß, 20 g Mehl, ½ Teller feingehackte Aepfel oder Birnen (zirka 250 g) — 80 g Fett, Zucker und Zimt zum Wenden.

Wasser, Salz und Zucker werden aufgekocht und der mit dem Mehl vermischte Mais hinzugegeben und unter Rühren zu einem dicken Brei gekocht. Die Aepfel oder Birnen werden kurz mitgekocht. Der Brei wird wie unter a) angegeben geformt und gebacken. Die fertigen Schnitten werden in Zucker und Zimt gewendet.

333. Maispfannkuchen. ½ l Salzwasser, ¼ l Milch, 200 g Mais, 40 g Mehl — 600 g Aepfel — 40 g Fett.

Man kocht aus Flüssigkeit, Mais und Mehl einen sehr dicken Brei, den man auf einem hölzernen Teller 2 fingerdick rund verstreicht. Nach dem Erkalten wird er quer in 2 Scheiben geteilt. In der Omelettenpfanne wird Fett heiß gemacht, die eine Scheibe hineingelegt, die geschälten, feingeschnetzelten mit dem Zucker vermischten Aepfel daraufgelegt und mit der andern Scheibe zugedeckt. Die Pfanne wird gut verschlossen und der Maiskuchen auf schwachem

Feuer gebacken. Mit Hilfe eines Pfannendeckels wird der Kuchen gewendet und auf der zweiten Seite gebacken. Trockene und harte Aepfel müssen etwas vorgedämpft werden.

334. a) Reis à la Viktoria. 200 g Reis, Salzwasser.

Der erlesene Reis wird mit kaltem Wasser so lange gewaschen, bis dasselbe ganz klar ist. Dann gibt man ihn in siedendes Salzwasser und läßt ihn $^1/_4$ Std. stark kochen. Wenn ein Körnchen sich zwischen den Fingern zerreiben läßt, so ist er gar. Er muß auf einem Sieb gut abtropfen, dann übergießt man ihn mit kaltem Wasser, bis sich die Körnchen voneinander lösen, gibt ihn in die Pfanne zurück und läßt ihn heiß und etwas trocken werden. Man muß ihn öfters schütteln.

b) Reis mit Käse. 200 g Reis, Salzwasser, 30 g Käse, 20 g Butter.

Der Reis wird wie oben angegeben gekocht, mit geriebenem Käse lagenweise angerichtet und mit brauner Butter abgeschmelzt. Dieser Reis kann in der Kochkiste gekocht werden.

Kochkiste: Vorkochen 3—5 Minuten, Kiste 40 Minuten.

335. Reisring. 200 g Reis, 20 g Butter, 1 kleine Zwiebel, $^3/_4$ l Fleischbrühe, Salz, 20 g Käse.

Der Reis wird blanchiert, mit Butter und Zwiebel gedämpft, abgelöscht und gargekocht. Man mischt ihn leicht mit dem Käse, gibt ihn in die gebutterte Ringform und stellt diese bis zum Stürzen in heißes Wasser.

Kochkiste: Vorkochen 5 Minuten, Kiste 40 Minuten.

336. Risotto. 200 g Reis, 1 Zwiebel, 40 g Fett, 6—7 dl Fleischbrühe, 50 g Käse.

Im heißen Fett röstet man eine kleine, ganze Zwiebel und den erlesenen, nicht gewaschenen Reis gelb. Man löscht ihn mit der heißen Fleischbrühe ab und kocht ihn auf schwachem Feuer 15—20 Minuten, bis er gar, körnig und trocken ist. Er wird mit dem Käse vorsichtig gemischt. Nach Be-

lieben gibt man etwas aufgelösten Safran oder Tomatenpurée hinzu. Beim Anrichten entfernt man die Zwiebel.

Kochkiste: Vorkochen 5 Minuten, Kiste 30—40 Minuten.

337. Reis mit Pilzen. Siehe No. 276.

338. Reis mit Tomaten. 200 g Reis, 20 g Butter, 1 kleine Zwiebel, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 20 g Käse — 15 g Butter, 15 g Mehl, 250 g Tomaten, Fleischbrühe, Gewürz.

Der Reis wird wie zu Reisring, No. 335, gekocht und zuletzt mit einer Tomatensauce oder nur mit Tomatenpurée vermischt oder wie Makkaroni mit Tomaten, No. 326, fertiggemacht.

339. Reisschnitten. 20 g Butter, 1 Zwiebel, 200 g Reis, 8 dl Wasser oder Fleischbrühe — 1—2 Eier und Brösmeli zum Panieren — Fett.

Die Zwiebeln werden mit dem gewaschenen Reis in der Butter gedämpft und mit Wasser abgelöscht. Man kocht davon einen dicken Brei, den man auf ein Brett fingerdick ausstreicht und nach dem Erkalten in verschobene Vierecke schneidet, paniert und in heißem Fett bäckt.

340. Milchreis. 200 g Reis, Wasser zum Blanchieren, 1 l Milch, Salz, 40 g Zucker und Zimt.

Der Reis wird erlesen, gewaschen und blanchiert. Dann fügt man die kalte Milch und das Salz hinzu und kocht den Reis langsam zirka $^3/_4$ Std. Zum Umrühren darf man nur eine Gabel verwenden. Vor dem Anrichten können noch etwas Zucker und Zimt beigegeben werden.

Kochkiste: Vorkochen 5 Minuten, Kiste 1—1½ Std. (auf 200 g Reis nur 8 dl Milch).

341. Reispfannkuchen. 200 g Reis, 8 dl Milch oder Magermilch, Salz, 40 g Zucker, 1—2 Eier, 30 g Weinbeeren oder Rosinen, 60 g Fett, 2 Lfl. Brösmeli.

Der blanchierte Reis wird mit Milch, Weinbeeren und dem Salz weichgekocht. Noch heiß vermischt man ihn mit dem Zucker und den verklopften Eiern. Wenn das Fett in der Omelettenpfanne heiß ist, streut man die Brösmeli

hinein, gibt sofort die erkaltete Reismasse darauf und bäckt den Kuchen auf beiden Seiten goldgelb. Für den Reispfannkuchen können auch Reisresten verwendet werden.

342. Reis mit Aepfeln. a) 160 g Reis, 7 dl Milch, Salz, 40 g Zucker — 750 g Aepfel, 100 g Zucker, etwas Wasser, Zimt — 20 g Butter.

Fertig gekochter Reisbrei wird mit Apfelbrei vermischt, angerichtet und mit brauner Butter abgeschmelzt.

b) 750 g Aepfel, 7 dl Wasser, 1 Pr. Salz, 100—120 g Zucker, 160 g Reis — 20 g Butter zum Abschmelzen.

Die gewaschenen, geschälten Aepfel werden in Stückchen geschnitten und mit Wasser und Zucker zum Kochen gebracht. Dann rührt man den erlesenen, gewaschenen Reis ein und läßt das Gericht bei schwacher Hitze gar werden. Vor dem Anrichten vermischt man Aepfel und Reis leicht mit einer Gabel. Die Aepfel sollen nicht ganz zerkochen. Andere Früchte können ebenfalls verwendet werden.

Kochkiste: Vorkochen 5—10 Minuten, Kiste 1½ Std.

c) 160 g Reis, 7 dl Milch, Salz, 40 g Zucker, 2 Eigelb, 2 Eierschnee — 20 g Butter — 750 g Aepfel, 100 g Zucker, ½—¾ l Wasser, 1 Stück Zimt.

Man kocht einen Milchreis, den man nach dem Auskühlen mit Zucker und Eigelb und mit dem Eierschnee vermischt. Eine feuerfeste Schüssel wird gut gebuttert, das fertige Apfelkompott oder auch Apfelbrei hineingefüllt und mit dem Reis bedeckt. Dann gibt man einige Butterbröckchen darauf und bäckt die Speise im Bratofen in zirka 30 Minuten schön hellbraun. Zu diesem Gericht können gut Resten von Reisbrei und gekochten Aepfeln verwendet werden.

Nach Belieben kann man zwei Lagen Reis einfüllen und das Kompott dazwischen geben.

Der Eierschnee kann auch mit 30 g Zucker vermischt und auf den gebackenen Reis gestrichen oder gespritzt werden. Man stellt die Speise noch so lange in den Ofen, bis der Eierschnee überbacken ist.

343. Käseschnitten. a) 30 g Mehl, 1½ dl Milch, Salz, 80 g geriebener Fettkäse, 2 Eier — 10 bis 12 Brotschnitten, 100 g Fett.

Das Mehl wird in einem Pfännchen mit der Milch glatt gerührt, die übrigen Zutaten hinzugegeben, alles auf dem Feuer dick geschwungen und dann erkalten gelassen. Schöne Brotschnitten werden zirka ½ cm dick damit bestrichen und im heißen Fett auf beiden Seiten schön gelb gebacken. Die Käsemasse darf nicht zu dunkel werden, sonst schmecken die Schnitten bitter. (Sie können auch schwimmend gebacken werden.) Sie müssen sehr heiß serviert werden. Man kann sie als Vorspeise verwenden oder mit Obst, Gemüse oder Salat servieren.

b) 10—12 Brotschnitten, 1 dl Milch, 120 g Fettkäse, 100 g Fett.

Schöne Brotschnitten von Model- oder Hausbrot werden mit wenig Milch beträufelt, aufeinandergelegt, einige Zeit stehengelassen und dann im heißen Fett auf der einen Seite gelb gebacken. Dann werden sie gewendet und gleichmäßig mit Scheiben von Käse belegt. Man deckt die Pfanne zu, läßt den Käse schmelzen und die Schnitten auf der untern Seite gelb werden. Die Schnitten werden möglichst heiß serviert.

344. a) Brotschnitten. 400 g Brot, 3 dl Milch oder Wasser — 150 bis 200 g Mehl, 4 dl Milch, 2 Eier, Salz, 120 g Fett.

Das Brot wird in schöne Scheiben geschnitten und diese rasch durch heiße Milch oder heißes Wasser gezogen. Aus den übrigen Zutaten wird ein schöner, glatter Omelettenteig, No. 431, bereitet, in dem man die Schnitten wendet und dann in Fett auf beiden Seiten goldgelb bäckt. Nach dem Abtropfen bestreut man sie nach Belieben mit Zucker.

Die Schnitten können auch wie Käseschnitten b) nur beträufelt und aufeinandergelegt werden.

b) Unter den Omelettenteig kann man auch 80 g geriebenen Käse mischen. Die so zubereiteten Schnitten werden wie Käseschnitten serviert.

c) Fotzel- oder Goldschnitten. 400 g Brot, 3 dl Milch, Wasser oder Wein, 4—5 Eier, Salz, 120 g Fett.

Anstatt in Omelettenteig wendet man die befeuchteten Schnitten nur in mit etwas Salz verklopften Eiern und beendet sie wie die Brotschnitten.

Salate.

Allgemeines.

Zu allen Salaten verwendet man nur bestes Oel und guten Essig. Letzterer kann durch Zitronensaft oder Citrovin ersetzt werden; solchen Salat vertragen auch schwache Magen.

Alle grünen Salate werden zuerst sehr gut erlesen und sauber gewaschen; man darf aber die Blätter nie im Wasser liegen lassen, da sonst die besten Stoffe ausgezogen werden und für uns verloren gehen. Damit der Salat das Oel annimmt, muß er möglichst trocken sein; man schwenkt ihn deshalb nach dem Waschen in einem reinen Tuch oder Sieb.

Grüne Salate dürfen erst kurz vor dem Auftragen mit der Salatsauce gemischt werden, da sie sonst zusammenfallen. Zum Mischen verwendet man Holz-, Horn- oder silberne Bestecke.

Verwendet man gekochte Gemüse zu Salaten, so werden dieselben vor dem eigentlichen Anrichten mit Essig resp. Zitronensaft, Salz und Pfeffer einige Stunden mariniert, damit sie recht schmackhaft werden.

Senf, feingehackte Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie sind beliebte Zutaten.

345. Grüner Salat. (Kopf-, Endivien-, Pflück-, Kresse-, Löwenzahn-, Feld (Nüßli)-Salat), Salatsauce, No. 225.

Bei Kopf- und Endiviensalat verwendet man nur die hellen, zarten Blätter, da die dunkelgrünen zähe und bitter sind. Beim Kopfsalat werden die Blattrippen herausgeschnitten oder in der Mitte gespalten; Endiviensalat schneidet man querüber in nudelförmige Streifen. Dieser hat vielfach einen bittern Beigeschmack; um ihm denselben zu entziehen, legt man ihn eine Weile in lauwarmes Wasser.

Garten- und Brunnenkresse sollen sehr jung und zart verwendet werden.

Feldsalat ist der erste Frühlingssalat. Er wird in Gärten angepflanzt, wächst aber auch wild in Aeckern und Rebbergen. Man entfernt beim Rüsten Würzelchen und welke Blätter.

Nach dem Erlesen werden die grünen Salate gut gewaschen, vertropfen gelassen und kurz vor dem Auftragen mit der fertigen Salatsauce sorgfältig vermischt. Oder man mischt die Salatblätter zuerst mit dem Oel, bis sie glänzen, und fügt erst dann die übrigen Zutaten bei.

346. Grüne Salate mit Eiersauce. Salat, 2 Eier, Salatsauce No. 225.

Man zerdrückt das herausgeschälte Gelbe von 2 hartgekochten Eiern möglichst gut mit einer Gabel und gibt die nötige Salatsauce nach und nach unter beständigem Rühren dazu. Der gut gereinigte Salat wird rasch und leicht mit dieser Sauce und den gehackten Eiweiß gemischt. Nach Belieben kann der angerichtete Salat noch mit hartgekochten Eiern garniert werden.

347. Kopfsalat mit Specksauce. Salat, 60 g Spickspeck, Salz und Pfeffer, 2—3 Lfl. Essig.

Zu diesem Salat verwendet man Salatköpfe, die nicht sehr zart sind und mehr grüne als gelbe Blätter haben. Man schneidet den Spickspeck in feine Würfel und läßt dieselben glasig braten. Nun zieht man die Pfanne ein wenig zurück und gibt 2 bis 3 Lfl. Essig, Salz und Pfeffer hinein. Man mischt diese Sauce rasch und leicht mit dem Salat und serviert ihn sofort.

348. Kabis- und Wirzsalat roh. $^1/_4$—$^1/_2$ Kabis- oder Wirzkopf, 4 Lfl. Oel, 3 Lfl. Essig, Salz und Pfeffer.

Der Kabis oder Wirz wird gewaschen, fein gehobelt oder geschnitten und mit dem Oel vermischt 2—4 Std. zugedeckt stehen gelassen, wodurch er mürbe wird. Vor dem Anrichten vermischt man ihn mit den übrigen Zutaten. Eine Zugabe von Rahm verfeinert den Salat sehr.

349. Kabis- und Wirzsalat gedämpft. $^1/_4$—$^1/_2$ Kabis- oder Wirzkopf, 40—50 g Spickspeck, Salz, Pfeffer, 2—3 Lfl. Essig, nach Belieben Zwiebeln.

Man läßt die Speckwürfelchen glasig braten, gibt den Essig und sofort den nach vorigem Rezept vorbereiteten Kabis oder Wirz bei und läßt ihn rasch heiß werden. Man würzt mit Salz und Pfeffer, schmeckt ab und richtet den Salat an.

350. Rotkrautsalat. Siehe Kabissalat roh, No. 348.

351. Russischer Salat. $^1/_3$ Kopf Rotkraut, 1 kleine Sellerieknolle, 1 Apfel, 1 Salzgurke — zur Marinade: 4 dl Wasser, 2 dl Essig, ½ Lfl. Salz, 1 kleine Zwiebel, 1 Pr. Pfeffer — geriebenen Meerrettig, 3 Lfl. Oel, 1 dl saurer Rahm, 1 Pr. Zucker.

Das Rotkraut wird gewaschen und fein geschnitten, die gekochte Sellerieknolle wird geschält und fein gehackt; Apfel, Salzgurke und Zwiebel werden ebenfalls klein geschnitten. Nun legt man alle Zutaten in die Marinade. Darin hält sich der Salat 8 Tage. Vor Gebrauch läßt man ihn gut abtropfen und vermischt ihn mit dem Oel, dem sauren Rahm, 1 Pr. Zucker und nach Belieben ein wenig geriebenem Meerrettig.

352. Gurkensalat. 1 mittelgroße Gurke (zirka 500 g), Salatsauce, No. 225.

Die Gurken schält man von der Spitze zum Stil oder von der Mitte nach beiden Enden, damit das Bittere, das manchmal in den Gurken ist, nicht über die ganze Oberfläche verteilt wird. Auf jeden Fall soll man am Stilende zuerst kosten, bevor man die Gurke hobelt oder schneidet. Große Gurken werden zuerst der Länge nach halbiert und das Kerngehäuse entfernt. Vor dem Servieren vermischt man die feinen Gurkenscheibchen mit der Salatsauce und etwas fein geschnittenem Schnittlauch. Das längere Beschweren der Gurken, um sie mürbe zu machen, ist unrichtig, da der Saft austritt, das Beste der Gurken auf diese Art verloren geht und sie schwerer verdaulich werden.

353. Rettigsalat. 2—4 Rettige je nach Größe, Salatsauce nach No. 225.

Die gewaschenen Rettige werden geschält, möglichst fein gehobelt oder geschnitten oder auf dem Reibeisen gerieben, mit der Salatsauce gut vermischt und angerichtet.

Radieschen werden ungeschält gleich zubereitet.

354. Tomatensalat. 750 g schöne Tomaten, 1 Portion Salatsauce No. 225 mit fein gewiegten Zwiebeln und Kräutern oder 1 Portion Vinaigrette No. 224.

Feste Tomaten werden einen Augenblick in kochendes Wasser getaucht und dann geschält. Um sie wieder fest werden zu lassen, legt man sie einige Zeit an die Kälte, am besten auf Eis. Dann halbiert man sie, entfernt die Kerne und schneidet die Tomaten mit einem scharfen Messer auf einem Brett in Scheiben. Sie werden mit der Salatsauce oder Vinaigrette vermischt und bergartig angerichtet.

355. Bohnensalat. 500—750 g grüne Bohnen oder Wachsbohnen, Salzwasser — 3 Lfl. Essig, Salz und Pfeffer zum Marinieren — Salatsauce nach No. 225 mit verwiegten Zwiebeln und Schnittlauch, 2 Lfl. Fleischbrühe.

Die entfädelten Bohnen werden gewaschen, in reichlich Salzwasser gargekocht, abgeschreckt und noch warm mit Essig, Salz und Pfeffer mariniert. Kocht man die Bohnen schon am Tage vor Gebrauch, so läßt man sie bis zum Anrichten in der Marinade liegen. Vor dem Fertigmachen läßt man die Bohnen auf einem Sieb abtropfen und vermischt sie mit der Salatsauce. Der Salat wird bergartig angerichtet und mit dem gehackten Grünen bestreut.

Man kann diesen Salat einige Zeit vor Gebrauch mischen und zugedeckt stehen lassen.

356. a) Rübensalat. 500 g Rüben — Marinade — Salatsauce nach No. 225, 2 Lfl. Fleischbrühe, gehackte Zwiebeln.

Die sauber gewaschenen Rüben werden in Salzwasser gar gekocht, geschält, in feine Scheibchen geschnitten, mariniert und nach einiger Zeit mit der fertigen Salatsauce, Zwiebeln

und Fleischbrühe gemischt. Der Salat darf zugedeckt einige Zeit stehen.

b) Bodenkohlrabensalat. Er wird nach obigem Rezept zubereitet.

357. Roher Rübensalat. 500 g Rüben oder Bodenkohlraben, Salatsauce nach No. 225.

Die sauber gewaschenen Rüben werden geschabt und auf dem Reibeisen gerieben. Man mischt eine fertige Salatsauce darunter.

358. Randensalat. Die Randen werden sauber gebürstet, wobei man darauf zu achten hat, daß die Haut nicht verletzt wird. Die Blattstiele dürfen nicht zu nahe an der Wurzel abgeschnitten werden. Dann werden sie in Salzwasser weich gekocht, geschält und in gleichmäßige Scheibchen geschnitten. Sie werden noch warm mit einer Salatsauce No. 225 vermischt.

Will man die Randen längere Zeit aufbewahren, so legt man sie gekocht, ganz oder in Scheiben geschnitten in einen saubern Steinguttopf, streut dazwischen Salz und Pfefferkörner, etwas Zucker und einige Meerrettigstücklein. Zuletzt gießt man gekochten und wieder erkalteten Weinessig darüber; derselbe soll über den Randen zusammengehen. Ist der Essig sehr scharf, so wird er nach Bedarf mit Wasser verdünnt. Nach Belieben gibt man eine Schicht Oel darauf.

Will man die Randen auf den Tisch geben, so fügt man noch etwas Oel bei.

359. Kartoffelsalat. $^3/_4$—1 kg Kartoffeln, 1 Portion Salatsauce No. 225 mit $^1/_8$ l heißem Wasser oder Fleischbrühe und fein gewiegten Zwiebeln.

Die gekochten Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit der Salatsauce und der Fleischbrühe übergossen und sehr vorsichtig damit gemischt. Man schmeckt den Salat ab und richtet ihn bergartig an. Durch eine Zugabe von saurem oder süßem Rahm wird der Kartoffelsalat sehr verfeinert.

Statt der Salatsauce kann man eine Mayonnaise, No. 220, unter die Kartoffeln mischen.

Kartoffelsalat wird garniert mit irgend einem grünen Salat, Rüben- oder Randensalat.

360. a) Selleriesalat. 1—2 große Sellerieknollen — Marinade — 1 Portion Salatsauce, No. 225, oder Vinaigrette, No. 224.

Die Sellerieknollen werden wie Randen vorbereitet und im Salzwasser gargekocht. Man schält sie, schneidet sie in gleichmäßige Scheiben oder Würfel, mariniert sie und vermischt sie mit der fertigen Sauce. Milder wird der Salat durch Zugabe von einigen Löffeln saurem oder süßem Rahm.

Selleriesalat wird vielfach als Garnitur für andere Salate verwendet, wie z. B. Rotkraut, Randen, Rüben usf.

Selleriestücke, die in der Fleischbrühe gekocht wurden, eignen sich gut zu Salat.

b) Selleriesalat mit Mayonnaise.

Der marinierte Sellerie wird nach dem Vertropfen mit einer Mayonnaise, No. 220, gemischt.

c) Roher Selleriesalat.

Sellerie kann auch roh in ganz feine Streifchen geschnitten und 1—2 Std. mit Essig, Salz und Pfeffer mariniert werden. Inzwischen kocht man 3—4 Kartoffeln in der Schale, schneidet sie in Scheiben und richtet diese lagenweise mit Mayonnaise, No. 220, und dem abgetropften Sellerie an.

361. Blumenkohl-, Schwarzwurzel- und Spargelsalat. 1 mittlerer Blumenkohl oder 500 g Schwarzwurzeln oder 700 g Spargel — Salzwasser — Marinade — 1 Portion Salatsauce, No. 225, oder Mayonnaise, No. 220, oder Vinaigrette, No. 224.

Die nach Vorschrift geputzten, weichgekochten Gemüse werden wie der Bohnensalat mariniert und kurz vor dem Auftragen mit einer der oben angegebenen Saucen vermischt.

362. Gemüsesalat. Verschiedene Gemüse, wie die Jahreszeit sie liefert, z. B. Erbsen, Blumenkohl, Bohnen, Rüben, Kartoffeln, Tomaten, Spargeln werden einzeln geputzt und im Salzwasser weichgekocht (Tomaten werden nur in heißes Wasser getaucht und geschält), hübsch geschnitten, mariniert

und nachher mit der fertigen Salatsauce gemischt. Sie werden, nach den Farben geordnet, bergartig angerichtet.

363. Gemüsesalat mit Mayonnaise.

Siehe italienischer Salat, No. 82.

364. Fleischsalat. a) Fleischsalat wird aus gesottenem oder gebratenem Fleisch und Würsten hergestellt und ist sehr passend für den Abendtisch. Das Fleisch wird in feine Scheiben geschnitten und mit einigen Löffeln Fleischbrühe und etwas Essig begossen $^1/_4$ Std. stehen gelassen. Dann mischt man 1—2 hartgekochte, gehackte Eier, fein gehackte Zwiebeln und Petersilie, Salz und Pfeffer darunter und fügt zuletzt das Oel bei.

Nach Belieben kann auch fein geschnittener Emmentalerkäse unter die Masse gemischt werden.

b) Fleischsalat kann auch mit einer Mayonnaise, No. 220, oder Vinaigrette, No. 224, vermischt werden.

Das Obst.

Allgemeines.

Die verschiedenen Obstarten sind Nahrungs- und Genußmittel zugleich. Sie enthalten neben sehr viel Wasser hauptsächlich Trauben-, Frucht- und Rohrzucker, organische Säuren, Salze, die denjenigen des Blutes entsprechen, und Fruchtäther. Der Gehalt an Pektin ermöglicht uns die Herstellung des Frucht-Gelées. Mit Ausnahme der Nüsse, Mandeln und Oliven, welche hohen Eiweiß- und Fettgehalt haben, sind die Obstfrüchte wasserreich, aber eiweiß- und fettarm, folglich wenig nahrhaft.

Durchschnittsgehalt an Nährstoffen:

a) Der **Saftfrüchte:**

Eiweiß	Fett	Kohlehydrate	Wasser	Salze
%	%	%	%	%
0,3—1	—	5—25	70—90	0,3—1

b) Des **Schalenobstes:**

Eiweiß	Fett	Kohlehydrate	Wasser	Salze
%	%	%	%	%
4—24	1—60	7—38	10—50	1—7

Der Hauptwert des Obstes für unsere Ernährung liegt darin, daß es uns eine Menge erfrischender und teils billiger Gerichte liefert, folglich sehr zur nötigen Abwechslung im Speisezettel beiträgt und zum großen Teil auch roh genossen werden kann.

Es lassen sich nur verhältnismäßig wenige Obstsorten längere Zeit in gutem Zustande aufbewahren; für uns kommen hier hauptsächlich die Aepfel und einige wenige Birnensorten in Betracht. Wir lagern sie in dünnen Schichten, auf Hürden in frostfreien Kellern oder Bodenräumen. Es eignen sich jedoch nur sorgfältig gepflückte, völlig unbeschädigte

und gesunde Früchte dazu. Ferner muß fleißig nachgesehen werden, um faulende Früchte sofort entfernen zu können.

Um Obst haltbar zu machen, haben wir verschiedene Methoden. Wir können es sterilisieren, auf mannigfaltige Art einmachen oder trocknen, welch letzteres auf Hürden, im Ofen oder an Fäden gereiht an warmer Zugluft geschieht. Konserven aller Art sollen in gleichmäßiger Temperatur in frostfreiem und eher dunklem, trockenem Raume aufbewahrt und ebenfalls fleißig kontrolliert werden. Dörrobst wird in Säckchen luftig und trocken aufgehängt oder im „Stücklitrog" aufbewahrt. Gekochtes Obst schmeckt besser, wenn es nicht heiß, sondern mehr oder weniger ausgekühlt genossen wird.

365. Apfelbrei. **a)** 1 kg saure Aepfel, 2—4 dl Wasser, 80—125 g Zucker, 1 Pr. Zimt.

Man wäscht die Aepfel, befreit sie von Stiel und Blüte und teilt sie in Viertel bis Achtel. Hierauf kocht man sie im Wasser weich und streicht sie durch ein Sieb, wobei Häute und Kerngehäuse zurückbleiben. Das Mus wird mit Zucker und Zimt abgeschmeckt und angerichtet. Nach Belieben verziert man es mit Mandeln, Rosinen, Fruchtgelée. Man kann es auch mit feinem Zucker besieben und mit einem glühenden Schäufelchen brennen.

Dieser Apfelbrei ist sehr kräftig, da ihm durch das Mitkochen der Schalen und Kerngehäuse viele Stoffe erhalten bleiben. Es ist jedoch ratsam, die Apfelsorten daraufhin auszuprobieren, da er von einigen Arten unangenehm herbe wird.

b) Zutaten wie oben.

Die Aepfel werden geschält, in Viertel bis Achtel geschnitten, von Kernhaus, Stiel und Blüte befreit und dann im Wasser mit Zucker und Zimt zugedeckt weichgekocht. Dann werden sie etwas zerstoßen und ganz fein verrührt. Ist der Apfelbrei zu dünn, so kann er mit einem Mehl- oder Stärkemehlteiglein gebunden werden. Sind die Aepfel etwas trocken und nicht sehr aromatisch, verbessert man den Ge-

schmack des Apfelbreies durch etwas Zitronensaft oder Wein.

366. Apfelkompott (Halbäpfel). 1 kg Reinetten oder eine andere gute Apfelsorte, 200—300 g Zucker, 1 Stückchen Zimtrinde oder Zitronenschale, 6 dl Flüssigkeit, bestehend aus Wasser oder einer Mischung von Wasser und Wein oder von Wasser und Zitronensaft.

Schön gleichmäßig große Aepfel, die nicht leicht zerkochen, werden gewaschen, geschält, halbiert und vom Kernhaus befreit. Bis zum Kochen legt man sie in leicht angesäuertes oder gesalzenes Wasser. Inzwischen kocht man die Apfelschalen in Wasser 10—15 Minuten und siebt sie dann ab. Dieser Saft wird mit dem Zucker und den Gewürzen aufgekocht und die Aepfel lagenweise darin weichgedämpft. Man richtet sie, mit der runden Seite nach oben, bergartig an und spickt sie nach Belieben mit Mandelstiften. Man kann die Apfelhälften auch mit der Höhlung nach oben legen und diese mit Konfitüre oder aufgequollenen Weinbeeren füllen. Sind die Aepfel sehr mürbe, so muß, um das Zerkochen zu verhüten, mehr Zucker zum Sirup genommen werden.

367. Saure Apfelschnitze. 1 kg saure Aepfel, ½ l Wasser, 1 Zimtstengel, 100—150 g Zucker.

Die gewaschenen Aepfel werden geschält oder ungeschält in gleichmäßige Schnitze geteilt, vom Kernhaus befreit, mit Wasser, Zucker und Zimt aufs Feuer gesetzt und zugedeckt weichgekocht.

368. a) Süße Apfelschnitze. Diese werden gleich zubereitet wie die sauren, doch schält man die Aepfel nicht und nimmt weniger oder gar keinen Zucker, je nach der Süßigkeit der Aepfel.

b) Gedämpfte, süße Apfelschnitze. 1 kg süße Aepfel, 20—25 g Butter, 2 dl Wasser.

Die sauber gewaschenen Aepfel werden von Stiel und Blüte befreit und in 4—8 Schnitze geteilt. Man läßt die Butter zergehen, gibt die Apfelschnitze und das Wasser zu und kocht sie unter öfterm Rütteln zugedeckt in 1—1½ Std. weich.

Beim Anrichten darf nur wenig dickliche Sauce vorhanden sein.

369. Gefüllte Aepfel. 1 kg Aepfel (8—10 Stück), 125 g Mandeln oder Haselnüsse oder gemischt, 70 g Zucker, ½ Teelöffel Zimt, 70 g Rosinen, ¼ Zitronenschale, 1 Ei — 50 g Butter, Zucker und Zimt.

Von den geschälten oder ungeschälten Aepfeln wird das Kerngehäuse herausgenommen. Aus den geschälten, geriebenen Mandeln, Haselnüssen, den gereinigten Rosinen, dem Zucker, der Zitronenschale, dem Zimt und dem Ei wird die Füllung bereitet. Man gibt sie in die vorbereiteten Aepfel, stellt sie in die ausgebutterte Auflaufform, bestreut sie mit Zucker und Zimt, gibt die Butterstückchen darauf und bäckt sie ½ Std. in mäßiger Hitze. Nach Belieben gibt man etwas Wein oder Most in die Form.

Sie können auch in der Pfanne gedämpft werden.

370. Rhabarberkompott. a) 1 kg Rhabarber — 1 l Wasser, 1 Messerspitze Natron — 250—300 g Zucker.

Die Rhabarberstengel werden gewaschen, in 2 cm lange Stücke geschnitten und mit dem kochenden Wasser, in dem das Natron aufgelöst wurde, übergossen. Man läßt sie zugedeckt ¼ Std. stehen, gibt sie dann auf ein Sieb und kocht sie nach dem Abtropfen unter Zuckerzugabe weich. Der Brei kann durch ein Mehlteiglein gebunden werden.

Durch das Abbrühen und die Zugabe von Natron kann man etwas Zucker sparen, außerdem werden die Rhabarber zuträglicher.

b) 1 kg Rhabarber — 500 g Zucker, ½ Glas Wasser.

Junge Rhabarberstengel werden gewaschen und in 3—4 cm lange Stücke geschnitten. Aus Zucker und Wasser kocht man einen dicklichen Sirup, fügt die Stengelchen hinzu und kocht sie vorsichtig weich. Man nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft, wenn nötig, noch etwas ein und gießt ihn über den angerichteten Rhabarber. Will man die Rhabarberstengelchen möglichst ganz auf den Tisch bringen, so kocht man sie lagenweise nach und nach in dem Sirup.

Aeltere Rhabarberstengel werden geschält, die Häute zusammengebunden und zuerst im Zuckersirup etwas ausgekocht.

371. a) Birnenkompott. 1 kg Kochbirnen, 100 g Zucker, 1 Stück Zimtrinde, 5—6 dl Wasser, 1 Messerspitze Kartoffelmehl.

Die Birnen werden je nach ihrer Art geschält oder ungeschält, ganz oder zerteilt verwendet; die Stiele werden daran gelassen, jedoch geschabt und gekürzt. Der Zucker wird mit den Gewürzen im Wasser aufgekocht, die Birnen zugefügt und weichgekocht. Man richtet sie bergartig an und gießt den Saft, nachdem er schön dicklich eingekocht wurde, darüber. Die Sauce kann nach Belieben auch mit Kartoffelmehl gebunden werden. Man kann den Zucker auch rösten, mit Wasser ablöschen und die Birnen in dieser Flüssigkeit weich kochen.

b) Birnen in Rahmsauce. 1 kg Kochbirnen, 1 l Wasser — 60 g Butter, 100 g Zucker, 2 dl Rahm, 5 g Kartoffelmehl.

Die Birnen werden geschält und je nach Art und Größe ganz gelassen oder in Hälften oder Viertel zerschnitten. Dann werden sie mit dem Wasser aufgesetzt und einige Male aufkochen gelassen, worauf man sie auf ein Sieb schüttet und abtropfen läßt. Unterdessen läßt man die Butter zergehen, gibt die Birnen hinein und dämpft sie zugedeckt unter öfterm Rütteln fast weich. Dann deckt man sie ab, läßt sie hübsch braun werden, bestreut sie mit dem Zucker und gibt, wenn auch dieser sich gebräunt hat, das mit dem Rahm glatt verrührte Mehl über die Birnen und läßt die Sauce schön dicklich einkochen.

372. Heidelbeerkompott. a) 750 g Heidelbeeren, 100 g Zucker, ½ Tasse Wasser.

Die erlesenen Beeren werden kurz abgespült, mit Zucker und Wasser aufgesetzt und zu einem Brei gekocht.

b) Zucker und Wasser kocht man miteinander auf, fügt die Beeren zu, kocht sie in zirka 10 Minuten weich, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und richtet sie in die Schüssel

an. Dann kocht man den Saft dicklich ein, gießt ihn über die Beeren und rührt die Masse in der Schüssel noch 10 bis 15 Minuten.

Man kann auch geröstete Brotwürfel auf den Boden der Schüssel legen.

c) Heidelbeeren schmecken auch roh sehr gut. Man zerdrückt die erlesenen, gewaschenen Beeren, vermischt sie gut mit dem Zucker und läßt sie einige Zeit stehen.

373. Kirschen-, Pflaumen-, Zwetschgen-, Aprikosen- und Pfirsichkompott. 1 kg Früchte, Zucker und Wasser nach Bedarf.

Diese werden gleich zubereitet wie Heidelbeerkompott. Die Früchte können entsteint, Pflaumen und besonders Zwetschgen auch geschält werden. Man hält sie zu diesem Zwecke kurze Zeit in kochendes Wasser, worauf sich die Haut leicht abstreifen läßt. Die Zuckerzugabe richtet sich nach der Süßigkeit der Früchte.

374. Quittenschnitze. ½ kg Quitten, 400 g Zucker, 1 l Wasser.

Die Quitten werden geschält, in gleichmäßige Schnitze geschnitten, vom Kerngehäuse befreit, mit Zucker und Wasser aufs Feuer gesetzt, 2 Std. langsam gekocht und angerichtet.

Diese Quittenschnitze können noch warm in Gläser oder Töpfe gefüllt, mit Rumpapier bedeckt und mit Pergamentpapier zugebunden werden.

375. Gedörrtes Obst. 375—500 g Dörrobst, 50—150 g Zucker, 1 Stück Zimt, Einweichwasser, 1 Messerspitze Kartoffelmehl.

Das gedörrte Obst wird gewaschen, eingeweicht und nach zirka 12 Stunden mit dem Einweichwasser, dem Zucker und Gewürz aufs Feuer gesetzt und zugedeckt weichgekocht. Vor dem Anrichten kann die Sauce mit Kartoffelmehl gebunden werden. Ist das Obst nicht sehr kräftig, kann man auch den Zucker rösten, mit dem Einweichwasser ablöschen und die Früchte in dieser Sauce weich kochen.

Es können auch verschiedene Früchte in hübscher Anordnung auf die gleiche Schüssel angerichtet werden.

Kochkiste: Vorkochen 10—15 Minuten, Kiste 1½—2 Std.

376. a) Orangensalat. 5 Orangen, 150—200 g Grießzucker, einige Löffel Wasser oder Weißwein, Rosinen und Mandeln als Garnitur.

Die Orangen werden sorgfältig geschält, sodaß nichts von der weißen Haut zurückbleibt. Hierauf schneidet man sie mit scharfem Messer in ganz dünne runde Scheiben, die man lagenweise mit dem Grießzucker in eine Kompottschüssel legt. Die Kerne sollen nicht zerschnitten, sondern sorgfältig entfernt werden. Man gießt einige Löffel Wasser oder Weißwein hinzu und garniert nach Belieben mit Mandeln und Rosinen.

b) Fruchtsalat.

Man mischt den Orangensalat mit verschiedenen andern hiezu geeigneten Früchten, wie z. B. fein geschnetzelten Aepfeln, Ananas, Bananen usf.

Süße Speisen.

Aufläufe.

Allgemeines. Die Aufläufe bestehen zur Hauptsache aus Eiern, Milch und einem stärkehaltigen Nahrungsmittel. Sie bringen als Fastenspeisen und Desserts angenehme Abwechslung in unsere Speisezettel. Da die meisten Aufläufe auch leicht verdaulich sind, finden sie Verwendung in der Krankenküche.

Die Masse zu Aufläufen muß gut gerührt werden; gewöhnlich teilt man die Eier und zieht den steifen Eierschnee immer zuletzt darunter. Hierauf füllt man die Masse in eine gut ausgebutterte, feuerfeste Schüssel (Auflaufform) und bäckt sie im Bratofen bei Mittelhitze. Der Auflauf muß aus dem Ofen sofort zu Tisch gebracht werden, da er sonst zusammenfällt und an Güte verliert.

377. Reisauflauf. 250 g Reis, 7½ dl Milch, 1 Pr. Salz, ¼ Zitronenschale, 65 g Butter, 65 g Zucker, 2 Eigelb, 2 Eierschnee.

Der erlesene, gewaschene Reis wird blanchiert, mit der Milch, dem Salz und der gewiegten Zitronenschale weichgekocht und zum Erkalten gestellt. Kochkiste: Vorkochen 5 Minuten, Kiste ¾—1 Std. Inzwischen rührt man die Butter schaumig, gibt Eigelb und Zucker hinzu und mischt den erkalteten Reis und den Eierschnee darunter. Man füllt die Masse in eine ausgebutterte Form, bäckt sie im Ofen ½—¾ Std. und serviert den Auflauf sofort.

378. Reis mit Aepfeln.

Siehe No. 342.

379. Grießauflauf. 9 dl Milch, 60 g Butter, Salz, Zitronenschale, 75 g Zucker, 150 g Grieß, 2—3 Eigelb, nach Belieben 30 g Mandeln, 40 g Rosinen und Weinbeeren, 2—3 Eierschnee.

Grieß, Milch, die Hälfte der Butter und Salz werden zu einem dicken Brei gekocht. Der Rest der Butter, Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, Zitronenschale und der steife Eierschnee dazugegeben. Nach Belieben gibt man die geschälten, gemahlenen Mandeln und die Weinbeeren hinzu.

Die Masse wird in der gebutterten Auflaufform ½—¾ Std. gebacken.

380. Maisauflauf. a) 8 dl Milch, 150 g Mais, Salz, 50 g Butter, 50—75 g Zucker, nach Belieben 30 g Mandeln, 40 g Rosinen und Weinbeeren, 2—3 Eigelb, 2—3 Eierschnee.

Zubereitung wie Grießauflauf No. 379.

b) 8 dl Milch, 100 g Mais, 50 g Grieß, 8 g Salz, 50—80 g Käse, 20 g Butter, 2—3 Eigelb, 2—3 Eierschnee.

Zubereitung wie Grießauflauf No. 379.

381. Kartoffelauflauf.

Siehe No. 303.

382. Omelette soufflée. 4 Eigelb, 80 g Zucker, ½ Zitrone, 4 Eierschnee.

Eigelb und Zucker werden 20 Minuten gerührt, dann fügt man Zitronenschale und Saft und zuletzt den steifen Eierschnee hinzu, füllt die Masse in die gebutterte Auflaufform und bäckt sie in mittelheißem Ofen in 15—20 Minuten schön gelb. Man streut feinen Zucker, nach Belieben mit etwas Zimt, darüber und serviert sofort, da sie sonst zusammenfällt. Anstatt Zitrone kann man dem Soufflée etwas Kakao oder angerührte Schokolade beifügen.

Dieselbe Masse kann auch in einer zugedeckten Omelettenpfanne mit etwas Butter über schwachem Feuer etwa 5 bis 10 Minuten gebacken werden. Man überschlägt sie beim Anrichten zur Hälfte und gibt sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

383. Plattenmilch. 4 Eier, 4 dl Milch, 1 Pr. Salz, 40 g Zucker, etwas Vanille oder Zitronenschale oder Zimt.

Eier und Zucker werden mit der Milch tüchtig verklopft und die Gewürze hinzugegeben. Man füllt die Masse in eine

ausgebutterte Form und bäckt sie bei Mittelhitze etwa 20 Minuten.

Wird die Plattenmilch als Krankenspeise serviert, so läßt man die Gewürze, außer Salz, weg.

Um etwas Eier sparen zu können, kann man zuerst mit der Milch 10 g Maizena oder Kartoffelmehl aufkochen und diese ausgekühlte Masse dann an die Eier geben.

384. a) Apfelbettelmann in der Form. 250 g geriebenes oder feingewiegtes Brot, am besten Roggenbrot, ½ Teel. gestoßener Zimt, 1 Messerspitze Nelkenpulver, Schale von ½ Zitrone, 40 g Zucker — 500 g Aepfel, 65 g Zucker, ½ dl Wasser, 30 g Rosinen — 80—100 g Fett oder Butter.

Das geriebene Brot wird im heißen Fett geröstet, mit den Gewürzen und dem Zucker vermischt und schichtweise mit dem Apfelkompott oder Brei in eine vorbereitete Auflaufform gefüllt. Die oberste Lage ist Brot. Man bäckt die Speise im Bratofen und gibt nach Belieben zuletzt 1/8 l Rahm oder Fruchtsaft darüber.

b) Apfelbettelmann.

Zutaten wie oben.

Das Brot wird mit den Gewürzen und dem Zucker gemischt; die geschälten Aepfel werden in Stücke geschnitten und mit Zucker und Wasser weichgekocht. Dann wird die Hälfte des Fettes in der flachen Pfanne erhitzt, die Hälfte der Brotmischung mit einem Löffel daraufgedrückt, die Aepfel mit den aufgequollenen Rosinen darüber gegeben, mit dem übrigen Brot bedeckt und gut angedrückt. Nachdem die Speise langsam 1/4 Std. gebacken hat, träufelt man das übrige Fett darauf, wendet die Speise mit Hilfe eines großen Pfannendeckels und bäckt sie nochmals 1/4 Std. bei schwacher Hitze. Beim Anrichten bestreut man den Apfelbettelmann mit Zucker und Zimt.

385. Ofenschlupfer. 150—200 g Einback oder 6 Weggli, 3 dl Milch, 2—3 Eier, 750 g Aepfel, 90 g Zucker, etwas Zimt, 30 g Rosinen — 20 g Butter.

Das Brot wird in feine Scheibchen geschnitten, die Aepfel geschnetzelt und mit Zucker, Zimt und Rosinen vermischt. In eine ausgebutterte, feuerfeste Schüssel gibt man lagenweise Brot und Aepfel, zuoberst Brot. Dann gießt man die Eiermilch langsam darüber, legt einige Butterbröckchen darauf und bäckt die Speise $^1/_2$—$^3/_4$ Std.

386. Apfelcharlotte. 150—200 g Einback, 120 g Butter, 1 dl Milch, 100 g Zucker, 750 g Aepfel, 30 g Rosinen, etwas Zimt, 60 g Zucker.

Eine feuerfeste Platte wird gut mit Butter bestrichen und mit Zucker bestreut. Der Einback wird in schöne Scheiben geschnitten und diese der Platte entsprechend geformt. Jede Scheibe wird in die flüssige Butter, die man nach Belieben mit etwas Milch verlängern kann, getaucht, in feinem Zucker gewendet und die Form an Boden und Rand schön damit ausgelegt. Die Aepfel werden geschält, fein geschnetzelt, mit Zucker, Zimt und Rosinen vermischt und die Form damit gefüllt. Sind die Aepfel trocken, so können sie mit wenig Weißwein zuerst etwas gedämpft werden. Die Aepfel werden mit Brot bedeckt, Butterstückchen darauf gegeben und die Charlotte bei guter Hitze $^3/_4$ Std. gebacken. Wenn sie zu dunkel wird, deckt man sie zu. Beim Anrichten stürzt man sie und besiebt sie mit Zucker.

387. Apfelmeringue. 750 g Aepfel, 40 g Rosinen, 100 g Zucker, $^1/_4$ verwiegte Zitronenschale, 30 g Butter, 1—2 Lfl. Kirsch — 4 Eiweiß, 120 g Zucker, Mandeln zum Spicken.

Die geschälten Aepfel werden halbiert und das Kerngehäuse herausgenommen. Man vermischt sie mit dem Zucker, dem Kirsch oder etwas Zitronensaft und läßt sie einige Zeit stehen. Dann werden sie hübsch in eine gebutterte Auflaufform geschichtet, mit den Rosinen und dem übrigen Zucker bestreut, mit der flüssigen Butter begossen und im mittelheißen Ofen weichgedämpft. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Zucker gemischt, über die Aepfel gestrichen und mit Mandelstiften gespickt. Das Gericht wird im Bratofen hellgelb überbacken.

388. a) Fruchtauflauf. 30 g Kartoffelmehl, 5 dl Milch, 4 Eigelb, 50 g Zucker, 4 Eierschnee — 750 g Früchte, Zucker.

Das Kartoffelmehl wird mit der Milch glatt angerührt, aufgekocht und auskühlen gelassen. Inzwischen rührt man die Eigelb mit dem Zucker schaumig, fügt die erkaltete Milch und zuletzt den Eierschnee hinzu. Unter diese Masse mischt man die gut eingezuckerten, etwas angezogenen Früchte, wie: Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, auch ausgesteinte Kirschen, Zwetschgen usw. Man gibt alles in eine gebutterte, mit Brösmeli bestreute Form und zieht das Gericht kurze Zeit im Ofen auf.

b) 75 g schaumig gerührte Butter, 120 g Zucker, $^1/_4$ Zitronenschale, 3 Eigelb, 1 Pr. Salz, 185 g Mehl, 1 Messerspitze Backpulver, etwas Milch, 3 Eierschnee. — 500—750 g Aepfel oder Zwetschgen etc., mit etwas Zucker vorgedämpft.

Aus den obigen Zutaten stellt man einen schönen, dickflüssigen Teig her, gießt ihn über die vorbereiteten Früchte in die gebutterte Auflaufform und bäckt die Speise zirka $^3/_4$ Std.

c) Brotauflauf mit Früchten. 125 g Weggli oder Weißbrot, $^1/_4$ l Milch, 40—60 g Butter oder Fett, 60 g Zucker, $^1/_4$ Zitronenschale, 1 Pr. Salz, 30 g süße, 4 Stück bittere, gemahlene Mandeln, 2—4 Eigelb, 2—4 Eierschnee — 500 g Kirschen oder andere Früchte, 60—100 g Zucker.

Das Brot wird zerkleinert, mit der Milch eingeweicht und gut zerdrückt. Dann rührt man die Butter schaumig, gibt Zucker, Eigelb, Mandeln, Gewürz, Brot und zuletzt den Eierschnee hinzu. In die gebutterte Auflaufform gibt man eine Lage Teig, dann die geschmorten Früchte und deckt mit dem übrigen Teig zu. Man besiebt den Auflauf mit Brösmeli, legt einige Butterbröckchen darauf und bäckt ihn $^3/_4$—1 Std. in Mittelhitze.

Man kann die Früchte auch roh unten in die Form legen und den ganzen Teig darüber gießen oder die Früchte mit dem Teig vermischen und wie oben backen.

Aepfel in feine Schnitzchen geschnitten oder entsteinte Zwetschgen oder Heidelbeeren oder abgebrühte Rhabarber-

stengelchen mit dieser Teigmasse geben auch sehr gute Aufläufe.

389. Englische Fruchtpastete oder Fruchtpie. Geriebener oder Halbbutterteig No. 437 und 438 von 160 g Mehl, 80 g Butter, zirka 7 Lfl. Salzwasser — verschiedene Früchte, Zucker — Eigelb zum Bestreichen.

Zu dieser Pastete kann man fast alle Früchte verwenden, z. B. Aepfel, Birnen, Zwetschgen, Aprikosen, Stachelbeeren, Rhabarber usw. Die Früchte werden je nach ihrer Art geschält, entsteint und hergerichtet. Man bestreicht eine feuerfeste, etwas tiefe Schüssel mit Butter und füllt sie ganz mit den verschiedenen Früchten, indem man lagenweise Zucker dazwischen streut. Den obern Rand der Schüssel bestreicht man innen und außen mit zerklopftem Ei, faßt ihn mit einem Streifen Teig, den man wieder mit Ei bestreicht, ein. Der übrige Teig wird 2—3 mm dick ausgewallt und etwas größer als die Form ausgeschnitten. Man legt die Teigplatte über die gefüllte Form, drückt sie am Rande gut an und schneidet sie gleichmäßig zurecht. Mit den zugeschnittenen Teigresten verziert man die Pastete, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in zirka 40—50 Minuten schön braun. Zum Ausbacken streut man etwas Zucker darüber und läßt denselben in der Ofenhitze schmelzen. Diese Pastete kann ausgekühlt oder ganz kalt gegessen werden.

Puddinge und Köpfchen.

Allgemeines. Eine andere Gruppe von süßen Speisen sind die Puddinge und Köpfchen (Flammeris). Die ersteren werden meistens warm serviert, die letzteren immer kalt. Die Masse zu den Puddingen ist ähnlich wie zu den Aufläufen, nur mit dem Unterschied, daß sie in der Puddingform nicht gebacken, sondern im Wasserbade gekocht wird.

Man hat folgende Vorschriften zu beachten:

1. Die Puddingmasse wird nach Art der Auflaufmasse hergestellt.

2. Die Puddingform muß gut gebuttert und mit Brösmeli oder Zucker und Mehl ausgestreut sein (Ausnahme: Caramelpudding).
3. Die Form darf nur bis $^3/_4$ der Höhe gefüllt werden, da die Puddingmasse meistens stark aufgeht.
4. Das Wasserbad muß kochend sein und so hoch stehen wie der Inhalt der Form. Geschlossene Puddingformen stellt man in eine geschlossene Pfanne auf den Herd, offene Formen kocht man in offener Pfanne im Bratofen.
5. Puddinge müssen direkt vor dem Auftragen sorgfältig gestürzt werden. Man taucht die Form dazu schnell in kaltes Wasser, löst mit einem Messer, wenn nötig, am Rand und stürzt sie auf eine passende Platte. Die meisten Puddingmassen können in einer Auflaufform im Ofen gebacken werden.

   Köpfchen- und Flammerimassen werden in der Pfanne gar gekocht, in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Puddingform gefüllt und einige Stunden an die Kälte, am besten auf Eis, gestellt. Kurz vor dem Auftragen werden sie sorgfältig gestürzt.

   Zu Puddingen und Köpfchen serviert man Frucht-, Wein- oder Vanillesauce oder ein Kompott.

390. a) Brotpudding. 100—120 g Brot (Modelbrot oder Weggli), 20 g Weinbeeren, 20 g Rosinen, 40 g Zucker, 3 bis 4 Eier, 3—4 dl Milch oder Rahm, Vanille oder Zitronenschale, nach Belieben 30 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 30 g Zitronat und Orangeat.

Die Eier verklopft man, gibt Zucker, Milch, Zitronenschale oder Vanille hinein und läßt sie ½ Std. stehen. Das Brot wird in feine Scheibchen oder Würfel geschnitten, mit einem Teil der Eiermilch übergossen und eine Weile stehen gelassen. In die gut vorbereitete Puddingform streut man einen Teil der gereinigten Rosinen, Weinbeeren, Mandeln usf., gibt von dem eingeweichten Brot darüber, wieder Beeren usf., bis alles aufgebraucht ist. Dann gießt man den Rest der Eiermilch darüber und kocht den Pudding 1½ Std.

b) Kabinettpudding. Zutaten und Zubereitung wie beim Brotpudding. Statt 100—120 g Brot verwendet man 200 g Biskuit- oder Kuchenresten.

391. Mandelpudding. 90—120 g Brot (Weggli oder Modelbrot), 90 g Butter, 90 g Mandeln, 90 g Zucker, 4 Eigelb, 90 g Weinbeeren, 1 Pr. Zimt, nach Belieben 1—2 Lfl. Rum oder Kirsch, 4 Eierschnee.

Die Brotkrume wird in Milch eingeweicht, ausgedrückt und fein verrührt. Die Mandeln werden geschält oder ungeschält gerieben, die Weinbeeren geputzt. Nun rührt man die Butter schaumig, gibt Eigelb, Zucker und nach und nach die übrigen Zutaten bei. Zuletzt zieht man den steifen Eierschnee unter die Masse, füllt diese in die vorbereitete Form und kocht den Pudding 1½ Std.

392. Schwammpudding oder sächsischer Pudding. **a)** 100 g Butter, 100 g Mehl, 1 Pr. Salz, 2 dl Milch, 100 g Zucker, ½ Zitronenschale, 1 ganzes Ei, 5 Eigelb, nach Belieben 6 Stück bittere Mandeln, 5 Eierschnee.

Die Milch wird mit $^1/_3$ der Butter, Salz und Mehl zu einem Kloß abgebacken. Noch heiß, verbindet man ein ganzes Ei damit und läßt ihn erkalten. Die übrige Butter wird mit dem Zucker, der Zitronenschale, den geschälten, gemahlenen Mandeln und den Eigelb schaumig gerührt und der Kloß nach und nach dazugegeben. Zuletzt zieht man den steifen Eierschnee darunter und kocht die Masse 1—$1^1/_4$ Std.

b) Einfachere Art: 50—80 g Butter, 100 g Mehl, 2½ dl Milch, 1 ganzes Ei, 3—4 Eigelb und Eiweiß, Gewürz, 100 g Zucker. Zubereitung wie oben.

393. Reispudding.

Siehe Reisauflauf, No. 377.

Die gleiche Masse wird in eine vorbereitete Puddingform gefüllt und eine schwache Stunde gekocht.

394. Kartoffelpudding.

Siehe Kartoffelauflauf, No. 300.

Kochzeit eine schwache Stunde.

395. Grießpudding.
Siehe No. 379.

396. Fidelipudding. 100 g Fideli, 3 dl Milch, 50 g Butter, 1 Pr. Salz, 50 g Zucker, 20 g süße, 2 Stück bittere Mandeln, Zitronenschale, 3—4 Eigelb, 3—4 Eierschnee.

Die Fideli zerdrückt man leicht, spült sie, wirft sie in kochendes Wasser und läßt sie abtropfen. Milch, die Hälfte der Butter und Salz werden aufgekocht, die Fideli beigegeben und so lange gekocht, bis sich der Brei von der Pfanne löst. Die übrige Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eigelb, Mandeln, Zitronenschale und der ausgekühlte Fidelibrei dazugegeben. Zuletzt wird der Eierschnee darunter gezogen und die Masse 1 Std. gekocht.

397. Caramelpudding. 120 g Zucker zum Rösten — 10 g Mondamin, 5 dl Milch, 4 Eier, ½ Vanillestange oder Zitronenschale, 60 g Zucker.

Das Mondamin wird mit der Milch glatt angerührt, mit dem Gewürz aufgekocht und auskühlen gelassen. Eier und Zucker werden schaumig gerührt und die Milch beigefügt. — Man röstet den Zucker, bis er schäumt, siehe Zuckergrade, No. 612 V, überzieht damit das Innere der erwärmten Puddingform, füllt die Masse ein und kocht sie ¾—1 Std. Man läßt diesen Pudding in der Form erkalten und serviert keine Sauce dazu, da sich vom gebräunten Zucker Sauce gebildet hat.

398. Maizenaköpflein oder Flammeri. ¾ l Milch oder Rahm, 80 g Zucker, 1 Pr. Salz, 1 Stück Vanille oder ¼ Zitronenschale, 2 Eier — 70 g Maizena oder Mondamin, ¾ Tassen Milch.

Milch oder Rahm wird mit den Gewürzen zum Kochen gebracht. Unterdessen rührt man das Stärkemehl mit der übrigen Milch an und verklopft die Eier damit. Dann rührt man die kochende Milch dazu, gibt alles in die Pfanne zurück und kocht es unter stetem, kräftigem Rühren 8—10 Minuten. Man füllt die Masse in die gut mit kaltem Wasser ausgespülte Form, stellt sie einige Stunden kalt und stürzt sie vor dem

Servieren. Nach Belieben gibt man 50 g geschälte, feingeriebene Mandeln in die Masse.

Es können auch alle Zutaten zusammen kalt aufgesetzt und unter stetem Rühren zum Kochen gebracht werden. Kochzeit 3 Minuten.

Will man die Eier weglassen, so verwendet man 80 g Maizena oder Mondamin.

399. Schokoladenköpflein oder Flammeri. 125 g Schokolade, 2 Lfl. Wasser, $^3/_4$ l Milch, 100 g Zucker, 75 g Maizena oder Mondamin, Vanille.

Die Schokolade wird zerbröckelt, mit dem Wasser aufgesetzt, unter fortwährendem Rühren aufgelöst und mit dem größern Teil der Milch und dem Zucker aufgekocht. Dann fügt man das mit der zurückbehaltenen Milch angerührte Stärkemehl bei und kocht die Masse unter stetem Rühren 10 Minuten. Dann füllt man sie in die Form und stürzt sie nach vollständigem Erkalten.

400. Grießköpflein. 8 dl Milch, 1 Pr. Salz, 80 g Zucker, 20 g Butter, 120 g Grieß, 40 g Mandeln, 40 g Weinbeeren, $^1/_4$ Zitronenschale oder Vanille.

Die Milch wird mit Salz, Butter und dem Gewürz zum Kochen gebracht. Dann gibt man Zucker, die geschälten geriebenen Mandeln und die Weinbeeren dazu, rührt den Grieß hoch hinein, kocht den Brei ziemlich steif, füllt ihn in die ausgespülte Form und stürzt ihn nach vollständigem Erkalten. Mandeln und Weinbeeren können auch weggelassen oder zum Garnieren verwendet werden.

401. Rote Grütze. $^3/_4$ l Fruchtsaft, 75 g Kartoffelmehl oder 80 g Mondamin oder Maizena oder 120 g Grieß, 1 Teel. Zitronensaft, 80 g Zucker oder statt $^3/_4$ l Fruchtsaft: 1 kg Johannis- oder Himbeeren oder 500 g von beiden, $^1/_4$ l Wasser, 100 g Zucker.

Verwendet man zu dieser Speise frische Früchte, so werden dieselben mit dem Wasser $^1/_2$ Std. gekocht, durchgesiebt und der Saft mit dem Zucker vermischt. Es soll $^3/_4$ l Flüssigkeit sein. Ist diese kochend, rührt man den Grieß oder das

mit einem Teil des kalten Fruchtsaftes angerührte Stärkemehl hinein, kocht die Masse steif, füllt sie in eine ausgespülte Form und stürzt sie sorgfältig nach dem Erkalten. Man serviert Schlagrahm, Vanillesauce, No. 226, oder Vanillemilch dazu.

Bereitet man die Speise aus eingekochtem Fruchtsaft, muß dieser zuerst gut abgeschmeckt werden.

402. a) Reisköpflein. 8 dl Milch, 140 g Reis, 1 Pr. Salz, 1 Stück Vanille, 80 g Zucker, 20 g Butter, 40 g Mandeln, 40 g Weinbeeren.

Der blanchierte Reis wird mit der kalten Milch und den Gewürzen aufgesetzt und weich gekocht. Dann vermischt man ihn sorgfältig mit dem Zucker, den Weinbeeren, den geschälten, geriebenen Mandeln und der Butter. Man entfernt die Vanille, füllt die Masse in die Form und stellt sie kalt.

Kochkiste: Vorkochen 5 Minuten, Kiste 40—50 Minuten.

b) Reisring mit Kompott. Die Reismasse kann auch in eine ausgespülte Ringform eingefüllt werden. Nach dem Stürzen gibt man in die Mitte ein beliebiges Kompott.

403. Mandelreis. 200 g Reis, 30 g Butter, $^1/_4$ l Wasser, $^1/_2$ l Milch, $^1/_4$ Zitronenschale oder Vanille, $^1/_2$ Lfl. Salz, 40 g Zucker, 60 g süße und 3 bittere Mandeln.

In der zerlassenen Butter dämpft man den blanchierten Reis, löscht ab mit Wasser und fügt etwas später Milch, Mandeln, Gewürze und den Zucker hinzu. Man kocht den Reis weich, ohne viel darin zu rühren, füllt die Masse in eine ausgespülte Form und läßt sie erkalten.

Kochkiste: Vorkochen 5 Minuten, Kiste 40—50 Minuten.

404. Reisköpflein mit Rahm. 150 g Reis, 6 dl Milch, 1 Pr. Salz, 40 g Zucker, Vanille, 2—3 dl Rahm, 20 g Zucker.

Der blanchierte Reis wird mit Milch, Salz und Vanille zu einem dicken Brei gekocht. Kochkiste: Vorkochen 5 Minuten, Kiste 40—50 Minuten. Dann gibt man den Zucker und nach dem Erkalten den steif geschlagenen, gesüßten Rahm darunter, füllt die Masse in eine ausgespülte Form und stellt sie kalt, am besten auf Eis. Das Köpfchen wird gestürzt und mit

Himbeer- oder Erdbeersirup serviert. Ein Teil des Rahms kann zum Garnieren verwendet werden.

405. Reis à la Trautmannsdorf. 100 g Reis, 5 dl Milch, 1 Pr. Salz, 40—50 g Zucker, 4 Blatt weiße Gelatine, 3 dl Rahm, 30 g Zucker.

Der Reis wird wie oben vorbereitet und gekocht und mit dem Zucker abgeschmeckt. Noch heiß, fügt man die gewaschene, zerkleinerte Gelatine hinzu und rührt ihn von Zeit zu Zeit mit einer Gabel. Wenn die Masse kalt, aber noch nicht steif ist, zieht man den geschlagenen, gesüßten Rahm darunter und beendet die Speise wie oben angegeben. Vor dem Stürzen taucht man die Form rasch in heißes Wasser.

Nach Belieben kann man die Masse lagenweise mit eingemachten Früchten in die Form einfüllen und die gestürzte Speise mit Früchten garnieren.

406. Rote Apfelspeise. ½ kg säuerliche Aepfel, ¾ l Wasser, 8 Tafeln rote Gelatine, 125 g Zucker, ½ Zitronenschale, 3 Lfl. Zitronensaft.

Die geschälten oder ungeschälten Aepfel werden vom Kernhaus befreit, mit dem Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. In ⅛ l Apfelwasser wird die gewaschene Gelatine aufgelöst, mit dem Zucker, der geriebenen Zitronenschale und Zitronensaft vermischt, abgesiebt, mit dem Apfelpurée vermengt, in die Form eingefüllt und kalt gestellt. Die ganze Masse muß 5—6 dl betragen. Man serviert Schlagrahm oder Vanillesauce, No. 226, dazu.

407. Zwetschgenring. 750 g gedörrte Zwetschgen, 20 bis 40 g Zucker, nach Belieben 1 Lfl. Kirsch — Aprikosenmarmelade, Mandelstifte.

Die gewaschenen, eingeweichten Zwetschgen werden entsteint, durch die Hackmaschine getrieben, mit Zucker versüßt und der Kirsch beigegeben. Man füllt die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form, stürzt sie, bestreicht sie mit Marmelade und spickt den Ring mit Mandeln. Man serviert eine Vanillesauce, No. 226, dazu.

Crèmes und Glaces.

Allgemeines. Die Crèmes sind eine angenehme Beigabe zu Kuchen, Torten und kleinem Backwerk. Sie werden kalt serviert. Am besten werden die Crèmes in einer Messing- oder gut verzinnten Kupferpfanne hergestellt. Man muß sie tüchtig schlagen, bis sie zum Kochpunkt kommen, aber ja nicht kochen lassen, sonst gerinnen sie. Sollten sie trotzdem gerinnen, so fügt man beim Anrichten einige Tropfen kaltes Wasser hinzu und schlägt tüchtig, bis sie die größte Hitze verloren haben. Man kann die geronnene Crème auch durch ein feines Haarsieb streichen. Alle Crèmes werden während des Erkaltens öfters gerührt, damit sich keine Haut bildet. Die Crèmes werden feiner, wenn man statt Milch Rahm oder halb Milch und halb Rahm verwendet und statt ganze Eier nur Eigelb nimmt. Bei allen Crèmes kann man das Eiweiß zu Schnee schlagen und erst nach dem Erkalten darunter ziehen oder statt Eiweiß geschlagenen Rahm. Um Eier zu sparen, kann man jede Crème so verdicken, daß man ihr beim Aufkochen, bevor die Eier hinzukommen, statt 1 Ei 10 g angerührtes Mondamin, Maizena oder Kartoffelmehl beigibt.

Zu den **gesulzten oder gestürzten, bayrischen Crèmes** bereitet man zuerst eine Crème nach der oben angegebenen Art, bindet sie mit Gelatine und stürzt sie zum Servieren. Die Gelatine wird gespült, zerkleinert und mit wenig lauwarmer Flüssigkeit aufgelöst, aber nicht gekocht, da sie sonst einen Teil ihrer Bindekraft verliert.

Eine andere Art von Crèmes sind die **Backcrèmes,** die zum Füllen von Torten und kleinen Kuchen verwendet werden.

Bei **kalt gerührten Crèmes** werden alle Zutaten kalt vermischt und mit Gelatine gebunden.

Die **Glaces** werden in 2 Hauptgruppen eingeteilt: Fruchtglaces und Crèmeglaces. Der Zucker hat auf die Glace einen ganz besondern Einfluß:

1. muß nur vom besten Zucker verwendet werden.
2. ist die Menge desselben wichtig.

Hat die Glace zu viel Zucker, so gefriert sie nicht, hat sie zu wenig, so gefriert sie hart und grobkörnig. Im Durchschnitt rechnet man auf 1 l Milch oder Rahm 250 g Zucker und auf 1 l Fruchtsaft oder Purée 450 g Zucker oder nach der Zuckerwage eine Glacemischung von 18—20 °. Gewöhnlich werden den Fruchtglaces einige Tropfen Zitronensaft beigegeben, um das Fruchtaroma besser hervortreten zu lassen. Alle Crèmes müssen ganz erkaltet in die Büchse gefüllt werden.

Zur Bereitung der Glace braucht man $^2/_3$ Eis und $^1/_3$ Salz. Dadurch entsteht ein viel höherer Kältegrad. Das Eis muß möglichst zerkleinert werden, damit es gut an die Form anschließt. Am besten und schnellsten bereitet man Glace in der Glacemaschine. Man füllt die Masse in die Büchse und stellt diese in die Maschine, so daß sie sich gut drehen läßt. Eis und Salz werden abwechselnd ringsherum eingefüllt, gut angedrückt und das entstehende Salzwasser abfließen gelassen. Man dreht die Maschine, bis die Glace fest ist, gibt diese dann in die gewünschte Form mit einem befetteten Papier zwischen Form und Deckel und läßt sie in Eis und Salz verpackt bis zum Anrichten stehen. Hat man keine Maschine zur Verfügung, so nimmt man eine gut verschließbare Puddingform, füllt die Crème hinein, stellt die Form in ein Gefäß mit Eis und Salz und dreht sie 10 Minuten; dann putzt man sie gut ab, öffnet sie, sticht das Festgewordene vom Rand ab und mischt es mit dem noch Flüssigen. Man dreht die Form wieder, öffnet sie und mischt die Masse. Wenn diese gleichmäßig fest ist, packt man die Form, wie oben angegeben, in Eis und läßt sie 2—3 Std. stehen. Vor dem Stürzen taucht man die Form schnell in heißes Wasser.

408. Vanille-Crème. 6 dl Milch oder Rahm, Vanille, 80 g Zucker, 3 Eier oder 4—5 Eigelb, 1 Messerspitze Kartoffelmehl.

Milch, Vanille und Zucker werden aufgekocht, das angerührte Kartoffelmehl wird beigegeben und die Masse unter fortwährendem Rühren mit dem Schneebesen an die verklopften Eier geschüttet. Nun kommt alles zurück in die Pfanne und wird unter beständigem Schwingen bis ans Kochen gebracht. Man gibt die Crème in eine Schüssel und rührt während des Erkaltens öfters darin. Siehe „Allgemeines", Seite 189.

Die Crème wird bedeutend feiner, wenn man vor dem Servieren 1—2 dl geschlagenen Rahm darunter zieht.

409. Vanille-Crème mit Schneeballen. 6 dl Milch oder Rahm, Vanille, 80 g Zucker, 3 Eigelb, 3 Eierschnee, 40 g Vanillezucker.

Milch, Zucker und Vanille werden aufgekocht. Das Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee und versüßt diesen mit dem Vanillezucker. Man sticht mit einem Löffel runde Ballen davon ab, legt sie auf die kochende Milch, läßt sie steif werden, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in die Crèmeschüssel. Die Milch wird nun an die verklopften Eigelb geschüttet und unter Schwingen nochmals zum Kochpunkt gebracht. Man schüttet sie nach dem Auskühlen sorgfältig zu den Ballen, verziert sie mit einem Teil derselben und bestreut sie nach Belieben mit rotem Hagelzucker, feingeschnittenem Zitronat oder Pistazien.

410. Gebrannte Crème. 120 g Zucker, $^1/_4$ Glas Wasser — 6 dl Milch oder Rahm, 3 Eier oder 4—5 Eigelb, Vanille, 1 Teelfl. Stärkemehl.

Der Zucker wird mit 2 Lfl. Wasser aufs Feuer gesetzt, zu Schaum geröstet, mit $^1/_4$ Glas Wasser abgelöscht und dann mit der Milch, der Vanille und dem angerührten Stärkemehl aufgekocht. Man schüttet die Masse an die verklopften Eier und beendigt die Crème wie No. 408.

411. Schokoladen-Crème. 80—100 g Schokolade, 2 Lfl. Wasser, 6 dl Milch oder Rahm, 80—100 g Zucker, 3 Eier oder 5 Eigelb, Vanille.

Die zerbröckelte oder geriebene Schokolade wird mit dem Wasser auf dem Feuer aufgelöst, Milch und Zucker hinzugegeben und eine Crème gekocht nach Art der Vanille-Crème.

412. Haselnuß-Crème. 80 g Haselnüsse, 6 dl Milch oder Rahm, 3 Eier oder 5 Eigelb, 100 g Zucker.

Die gerösteten, gemahlenen Haselnüsse werden mit der Milch aufgekocht, durch ein feines Sieb oder Tuch an die mit Zucker verrührten Eier gegeben, auf dem Feuer bis zum Kochpunkt geschwungen und wie die andern Crèmes beendet.

413. Gesulzte oder bayrische Crème. ½ l Milch, 5 g Kartoffelmehl, Vanille, 75 g Zucker, 2 große Eier, 1 Eigelb — 4—5 Blatt weiße Gelatine, 2½ dl Rahm.

Milch, Vanille und das angerührte Kartoffelmehl werden aufgekocht. Eier, Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die Milch langsam hinzugegossen und die Crème unter Schwingen nochmals zum Kochen gebracht. Sobald man sie vom Feuer genommen hat, gibt man die gewaschenen, geschnittenen Gelatineblätter hinzu und rührt, bis die Masse kalt, aber noch nicht steif geworden ist. Dann zieht man den geschlagenen Rahm leicht darunter, füllt die Masse in eine Form und läßt sie 2 Std. an einem möglichst kühlen Ort stehen. Zum Stürzen taucht man die Form in heißes Wasser.

Will man die Crème in zwei Farben haben, so teilt man dieselbe, nachdem sie mit der Gelatine vermischt ist, in zwei Teile, rührt mit dem einen einige Löffel feingeriebene, mit wenig Milch aufgelöste Schokolade glatt an und gibt nach dem Erkalten in jede Crème die Hälfte des geschlagenen Rahmes. Die fertige Crème kann mit Schlagrahm garniert werden.

414. Kalt gerührte Crèmes. a) Zitronen-Crème. 4 Eigelb, 125 g Zucker, ½ Zitronenschale, Saft von 1 Zitrone, 5 Blatt weiße Gelatine, 3 Lfl. Wasser oder Weißwein zum Auflösen derselben, 4 Eierschnee oder statt 4 geteilte Eier nur 2 ganze Eier und ¼ l Rahm.

4 Eigelb oder 2 Eier und Zucker werden 20 Min. schaumig gerührt, dann fügt man die Zitronenschale und durch ein Sieb

den Zitronensaft und die aufgelöste Gelatine hinzu. Wenn die Crème anfängt steif zu werden, zieht man rasch den Eierschnee oder den steif geschlagenen Rahm darunter und füllt sie entweder in eine Crèmeschüssel oder in eine Charlotte russe oder zum Stürzen in eine mit Oel bestrichene und mit Zucker bestreute Form. Man kann auch eine warme Omelette nachahmen, indem man die Crème auf ein geöltes, weißes Papier auf eine Schüssel gießt und nach dem Steifwerden überschlagen anrichtet. Man kann sie mit verdünnter Aprikosenmarmelade bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

b) Schokoladen-Crème. 4 Eigelb, 125 g Zucker, 80 g Schokolade in $^1/_4$ Tasse Milch aufgelöst, 5 Blatt Gelatine, 3 Lfl. Wasser, 4 Eiweiß oder 2 Eier und $^1/_4$ l Rahm.

c) Orangen-Crème. 4 Eigelb, 125 g Zucker, 2 Lfl. Zitronensaft 6 Lfl. Orangensaft, $^1/_4$ abgeriebene Orangenschale, 5 Blatt Gelatine, 3 Lfl. Wasser, 4 Eiweiß oder nur 2 Eier und $^1/_4$ l Rahm, 4 Lfl. gezuckerte Orangenwürfel.

d) Arrak-Crème. 4 Eigelb, 125 g Zucker, 2 Lfl. Zitronensaft, 4 Lfl. Arrak, 5 Blatt Gelatine, 3 Lfl. Wasser, 4 Eiweiß oder 2 Eier und $^1/_4$ l Rahm.

415. Charlotte russe. Für 6—8 Personen. 200 g Löffelbiskuits, 2 Portionen gesulzte oder kalt gerührte Crème, No. 413 und 414, oder je 1 Portion von 2 verschiedenen Sorten.

Auf eine mit Tortenpapier belegte Platte stellt man einen passend großen Ring, der von einer Springform, im Notfalle auch aus Karton sein kann.

Am innern Rand des Ringes stellt man zurechtgeschnittene Löffelbiskuits auf, so eng, daß kein Zwischenraum entsteht. Der Boden wird auch dicht mit Biskuits belegt. Dann füllt man 2—3 verschiedene gesulzte oder kalt gerührte Crèmes ein, aber so, daß immer die eine Sorte fest sein muß, bevor eine andere darauf kommt. Beim Einfüllen hat man darauf zu achten, daß man den Ring auf die Platte drückt, weil er sich sonst leicht heben und die Crème ausfließen würde. — Man läßt die Charlotte russe einige Stunden an der Kälte

stehen, entfernt den Ring und verziert die Speise mit Früchten, Biskuits, Schlagrahm.

416. Timbal Diplomat. 150 g Löffelbiskuits, Aprikosenmarmelade, 30 g Rosinen, 30 g Weinbeeren, 50 g Orangeat und Zitronat, 1—2 Lfl. Kirsch — 1 Portion gesulzte Crème, No. 413.

Eine glatte Form legt man mit hübsch zugeschnittenen Löffelbiskuits am Boden und Rand gut aus, so daß keine Zwischenräume vorhanden sind. Die Abfälle und die übrigen Biskuits werden mit Aprikosenmarmelade bestrichen und in Würfel geschnitten. Rosinen und Weinbeeren werden gut gereinigt, Orangeat und Zitronat in Würfel geschnitten. Man läßt alles, mit dem Kirsch begossen, zugedeckt ein Weilchen stehen. Nun füllt man in die ausgelegte Form zuerst eine 2 cm hohe Lage einer fertigen, aber noch nicht fest gewordenen, gesulzten Crème ein, gibt Biskuitswürfel, Rosinen, Weinbeeren usw. darauf, wieder Crème und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. Man stellt sie einige Stunden kalt, stürzt sie zum Anrichten, verziert sie nach Belieben mit Schlagrahm und serviert Himbeersirup dazu.

417. a) Mokkaköpfchen. 150 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eigelb — 30 g Kaffeepulver, 1—1½ dl Wasser — 150 g Löffelbiskuits.

Man brüht den gemahlenen Kaffee mit dem kochenden Wasser an und stellt ihn kalt. Dann rührt man die Butter schaumig und gibt abwechselnd den Zucker, die Eigelb und den abgesiebten Kaffee tropfenweise und unter stetem, tüchtigem Schwingen dazu (20 Minuten). Eine glatte Form wird mit hübsch zugeschnittenen Löffelbiskuits sorgfältig ausgelegt. Nun füllt man lagenweise Crème und Biskuitabfälle ein, bis alles aufgebraucht ist. Die oberste Schicht soll aus Biskuits bestehen. Das Köpfchen wird beschwert, kalt gestellt, gestürzt und nach Belieben mit Schlagrahm verziert.

b) Mokka-Igel. Die Löffelbikuits und die fertige Mokkacrème werden auf einer ovalen Platte lagenweise aufeinander geschichtet, so daß die Form eines Igels entsteht. Das Ganze

wird mit Crème überzogen und mit geschälten, gerösteten Mandelstiften gespickt. Für die Augen verwendet man Rosinen und für die Ohren halbierte Mandeln.

418. Blanc-manger. 4 dl Milch, 4 dl Rahm, 125 g geschälte, geriebene Mandeln, 80 g Zucker, 16 g Gelatine (8 Blatt), 1 dl Wasser, ½ Vanilleschote.

Die Mandeln werden mit Milch, Rahm und Vanille aufgesetzt, unter Rühren aufgekocht, beiseite gestellt, eine Weile zugedeckt stehen gelassen und durchpassiert. Diese heiße Mandelmilch wird mit dem Zucker und der aufgelösten Gelatine vermischt und gerührt, bis sie etwas ausgekühlt ist. Nun füllt man die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, stellt sie gut kalt, am besten auf Eis, stürzt sie und serviert sie mit Erdbeer- oder Himbeersirup. Zum Stürzen taucht man die Form rasch in heißes Wasser.

Die abgesiebten Mandeln können noch zu Mandelreis, No. 403, verwendet werden.

Man kann die Masse färben, indem man ihr 70 g aufgelöste Schokolade oder einige Tropfen giftfreies Karmin zufügt.

Beim Einfüllen kann mit den Farben gewechselt werden, nur muß immer der eine Teil ein wenig fest geworden sein, wenn die andere Farbe darauf kommt.

419. Schokoladenring. 150 g Schokolade, 3 Lfl. Wasser, 5 dl Milch, 120 g Zucker, Vanille, 3 Eigelb, 6 Blatt Gelatine, 3 Lfl. Wasser zum Auflösen, 1 Lfl. Kirsch.

Die geriebene oder zerbröckelte Schokolade wird mit einigen Löffeln Wasser auf dem Feuer glatt gerührt, dann gibt man den Zucker und die Milch hinzu, kocht sie auf, gießt sie an die zerklopften Eigelb und bringt sie unter Schwingen bis zum Kochpunkt. Man fügt den Kirsch und durch ein Sieb die aufgelöste Gelatine hinzu, rührt bis zum Erkalten öfters darin, füllt die Masse in die ausgespülte Form und stellt dieselbe bis zum andern Tag an einen kühlen Ort. Zum Stürzen taucht man die Form rasch in heißes Wasser. Man serviert Vanille-Crème oder Schlagrahm dazu.

420. Tutti-frutti. Früchte, wie die Jahreszeit sie bietet, 50—100 g Löffelbiskuits — ½ l Milch, 30 g Stärke, 1 kleine Pr. Salz, Vanille, 40 g Zucker, 2 Eigelb, 2 Eierschnee.

Eine Glasschale wird lagenweise mit Obst, entweder frisch gekochtem oder eingemachtem und mit zerkleinerten Biskuits oder Mandelmakronen ausgelegt, die fertige Crème sofort darauf gefüllt und kaltgestellt. Zur Crème wird der größere Teil der Milch mit der Vanille, dem Salz und dem Zucker aufgekocht; unter Rühren gibt man das mit Milch angerührte Stärkemehl dazu und läßt es 5—8 Minuten kochen. Nun mischt man die mit etwas Milch verrührten Eigelb und, wenn die Masse noch einmal aufgekocht hat, den steifen Eierschnee darunter. Man kann die Speise mit Biskuits, Obst und Schlagrahm verzieren.

Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren werden einige Stunden eingezuckert und roh verwendet.

421. a) Kastanien mit Schlagrahm. 500 g Kastanien, 4 dl Milch — 75 g Zucker, Vanille, 1 dl Wasser — 4 dl Rahm, 40 g Vanillezucker.

Die Kastanien werden nach No. 277 geschält und mit so viel Milch aufs Feuer gesetzt, daß dieselbe nicht ganz darüber zusammengeht. Man läßt sie zugedeckt langsam weich kochen und streicht sie durch ein Sieb. Den Zucker kocht man mit dem Wasser und der Vanille zum Faden, gibt ihn sofort zu den Kastanien und verarbeitet alles zu einer streichbaren Masse. Nach Belieben mischt man 1—2 Lfl. Kirsch darunter. Nun füllt man sie in einen Spritzsack oder in eine Butterspritze und dressiert sie kranz- oder nestförmig auf eine passende Platte. In die Milch gibt man einen Teil des gesüßten Schlagrahmes, füllt den andern in den Spritzsack und garniert die Speise damit.

b) Kastanien-Köpflein. Zutaten wie unter a).

Die Kastanien werden vorbereitet und wie oben angegeben gekocht. Man vermischt sie mit dem Zuckersirup und dem Kirsch und nach dem Auskühlen mit einem Teil des gesüßten, geschlagenen Rahmes. Die Masse wird in

Form eines Köpfchens auf die Platte dressiert und mit dem übrigen Rahm, den man in einem Spritzsack einfüllt, verziert.

422. Weingelée. ½ l Weißwein, 135 g Zucker, 1 kl. Zitrone, 3½ Blatt weiße, 3 Blatt rote Gelatine, 5 Lfl. Wasser.

Der Zucker wird im kalten Wein unter öfterem Umrühren aufgelöst. Dann gibt man durch ein Sieb den Zitronensaft und die aufgelöste Gelatine dazu. Weißer Schaum muß entfernt werden. Man füllt die Masse in eine Glasschale und läßt sie an einem kalten Ort über Nacht oder auf Eis einige Stunden stehen und fest werden. Man serviert Schlagrahm oder Vanillesauce, No. 226, dazu.

Verwendet man alkoholfreien Wein, so muß etwas weniger Zucker genommen werden.

423. Back-Crème. 25 g Mehl oder 20 g Mondamin, 80 g Zucker, ¼ l Milch, 3 Eigelb, 50 g Butter, Vanille oder Zitronenschale oder ¼ Lfl. Zimt oder 100 g Mandeln oder Haselnüsse oder 100 g Schokolade.

Das Mehl wird mit der Milch oder mit Rahm angerührt, alle andern Zutaten beigegeben und auf dem Feuer zu einer dicklichen Crème geschwungen. Man läßt sie unter Rühren etwas auskühlen und verwendet sie sofort. — Feiner wird die Crème, wenn man die Butter schaumig rührt und dann die erkaltete Crème langsam dazugibt.

Glaces.

424. Vanille-Glace. ¾ l Milch oder Rahm, Vanille, 180 g Zucker, 2 Eigelb, 3 Eier.

Aus diesen Zutaten stellt man eine Vanille-Crème wie in No. 408 her und füllt sie nach dem völligen Erkalten in die Gefrierbüchse.

425. Mandel- oder Haselnußglace.

Zutaten wie oben: statt Vanille 100 g geschälte, leicht geröstete Mandeln oder Haselnüsse.

Zubereitung siehe Haselnuß-Crème, No. 412.

426. Zitronen-Glace. 265 g Stock- oder Würfelzucker, Schale von 2 Zitronen, ½ l Wasser, nach Belieben 1/2 Glas Weißwein, Saft von 3 Zitronen.

Die Schale von 2 Zitronen wird mit dem Zucker abgerieben und dieser mit Wasser und Wein begossen zugedeckt stehen gelassen, bis er sich gelöst hat. Man fügt den Zitronensaft hinzu, rührt gut um und gibt die Masse durch eine ausgespülte, gut ausgedrückte Serviette in die Büchse.

427. Erdbeer-Glace. 750 g schöne, frische Erdbeeren, 375 g Zucker, 3½ dl Wasser, Saft von 1/4 Zitrone.

Die Erdbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen. Unterdessen löst man den Zucker im Wasser auf, gibt die Früchte und den Zitronensaft hinzu, nach Belieben auch etwas Weißwein und läßt die Masse gefrieren.

428. Aprikosen-Glace. 14 schöne, reife Aprikosen, 1 Tasse Wasser, ½ Glas Weißwein, Saft von einer Zitrone, 180 g Zucker.

1/3 des Zuckers wird fein gestoßen, in einer irdenen Schüssel über die ausgesteinten Aprikosen gestreut und zugedeckt über Nacht in den Keller gestellt. Am andern Tag setzt man sie mit dem Wasser aufs Feuer, kocht sie unter beständigem Rühren weich und streicht sie durch ein Haarsieb. Diesen Saft, sowie Weißwein und Zitronensaft, gießt man über den übrigen Würfelzucker, läßt die Masse stehen, bis sich der Zucker gelöst hat, rührt gut um und füllt die Masse in die Gefrierbüchse.

Man kann auch sterilisierte Aprikosen verwenden, muß dann aber etwas weniger Zucker rechnen.

429. Fürst Pückler-Eis.

4—5 dl Rahm werden steif geschlagen, mit gestoßenem Zucker angenehm versüßt und in 3 Teile geteilt. Den ersten Teil läßt man weiß und füllt ihn in die Glaceform, den zweiten Teil färbt man mit einigen Tropfen Karmin leicht rosa, füllt ihn über den ersten Teil und steckt einige in Kirsch getauchte Makrönli hinein. Der dritte Teil wird mit einigen Löffeln voll geriebener Schokolade, die mit wenig Wasser aufgelöst wurde,

vermischt und damit die Form zugefüllt. Die gut verschlossene Form wird einige Stunden in Eis und Salz gestellt.

430. Diplomatenbombe. 100 g gekochte Kastanien oder geschälte Nüsse, 4 Eigelb, 120 g Zucker, 3 dl Rahm oder Milch — 2½ dl geschlagener Rahm, 80 g klein geschnittene, kandierte oder eingemachte Früchte, Zitronat und Sultaninen, 2 Lfl. Maraschino, Kirsch oder Rum.

Nüsse oder gekochte Kastanien werden fein gerieben und mit Rahm oder Milch, Zucker und Eigelb zu einer Crème gekocht. Man streicht diese schnell durch ein Sieb und läßt sie halb gefrieren. Dann mischt man vorsichtig den geschlagenen Rahm und die mit Maraschino angefeuchteten Früchte darunter und läßt das Ganze fertig gefrieren.

Teige.

Allgemeines. Wichtig zum Gelingen aller Teige ist ein feines, gut trockenes, gesiebtes Mehl, gute Eier und ein wohlschmeckendes Fett. Butter kann ersetzt werden durch Schweineschmalz, Kokosfett, Margarine oder eine andere Fettmischung. In diesem Falle rechnet man $^1/_5$ weniger Fett und fügt diesem beim Schaumigrühren 2 Lfl. Milch bei.

431. Omelettenteig. 150—200 g Mehl, 5 g Salz, 3—5 dl Milch, 2—3 Eier.

Das Mehl wird in die Schüssel gesiebt, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, das Salz und nach und nach so viel Milch hinzugegeben, daß alles Mehl angefeuchtet ist. Der Teig wird glatt geklopft, dann fügt man die Eier und die nötige Milch hinzu. Das Eiweiß kann auch zu Schnee geschlagen werden.

432. Backteig. a) 250 g Mehl, 5 g Salz, 2—3 dl Wein oder Bier, 1 Lfl. Olivenöl.

Das gesiebte Mehl wird mit dem Salz vermischt und mit dem gewärmten Wein oder Bier schnell und leicht zu einem glatten, dickflüssigenTeige gerührt. Die Zugabe von Olivenöl

macht ihn knusperiger. — Je nach Verwendung des Teiges kann ihm auch 1 Lfl. Zucker beigefügt werden.

b) Zutaten wie oben, dazu 2 Eigelb und 2 Eierschnee. Die Eigelb werden mit dem Wein zu dem Mehl gegeben und der Eierschnee zuletzt darunter gezogen.

c) Ein dickflüssiger Omelettenteig, dem man nach Belieben 1 Messerspitze voll Backpulver zusetzt, kann ebenfalls als Backteig verwendet werden.

433. Nudelteig. 250 g Mehl, 3 Eier, 8 g Salz.

Das Mehl wird auf das Wirkbrett oder in eine Schüssel gesiebt, mit dem Salz und den verklopften Eiern angerührt und zu einem Teig geknetet. Derselbe muß glatt, elastisch sein und beim Durchschneiden keine Mehlstreifen aufweisen. Bevor man ihn verarbeitet, muß er ½ Std. ruhen.

Der Nudelteig kann billiger hergestellt werden, indem man nur 2 Eier und 2 Eierschalen voll Wasser verwendet.

434. Strudelteig. 250 g Mehl, 30 g Butter, 1/8 l lauwarmes Wasser oder Milch, 1 Ei, 8 g Salz.

Das gesiebte Mehl wird mit dem Salz, Ei, der zerlassenen Butter und dem Wasser auf dem Wirkbrett glatt angerührt und so lange geklopft oder geknetet, bis der Teig schön glatt und elastisch ist. Dann bestreicht man ihn mit lauwarmem Wasser und läßt ihn zugedeckt in einer warmen Schüssel ½ Std. ruhen.

435. Gebrühter Teig. 2 dl Wasser oder Milch, 30 g Butter, 125 g Mehl, 3—4 Eier, 4 g Salz — je nach Verwendung: 30 g Zucker, Zitronenschale.

In einer dickwandigen Pfanne kocht man Wasser oder Milch, Salz, Butter (Zucker und Zitronenschale) auf, schüttet das gesiebte Mehl, alles auf einmal, hinein und rührt den Teig auf schwachem Feuer ab, bis er sich löst und fest zusammenhält. Noch heiß, gibt man unter tüchtigem Klopfen ein zerquirltes Ei dazu. Ist der Teig wieder schön glatt, läßt man ihn kalt werden und gibt die übrigen Eier nach und nach hinzu. Der Teig muß immer wieder gut zusammenhalten und schön glänzend sein.

436. Hefeteig.

Um ein schönes, luftiges Hefebackwerk zu bekommen, müssen wir bei der Herstellung des Teiges verschiedene Regeln befolgen:

1. Alle Zutaten zu einem Hefeteig müssen lauwarm sein (zirka 30 ° C).
2. Die Preßhefe soll immer frisch sein, d. h. sie soll eine helle Farbe haben, angenehm nach Gärung riechen, feucht und zusammenhängend sein. Sie wird zerdrückt und mit wenig Milch oder Wasser angerührt.
3. Das Mehl wird immer in eine Schüssel gesiebt. In der Mitte macht man aus der angerührten Preßhefe und einem Teil des Mehles ein kleines, dickflüssiges Teiglein, Vorteig genannt. Diesen läßt man zugedeckt an der Wärme um das Doppelte steigen.
4. Die übrigen Zutaten werden immer in folgender Reihenfolge beigegeben: Butter, Eier, Salz, eventuell Zucker und wenn nötig noch etwas Milch.
5. Der Teig muß tüchtig geklopft werden, bis er glatt ist, Blasen wirft und sich von der Schüssel löst.
6. Je nach der Art des Gebäckes läßt man den Teig in der Schüssel oder gleich in der vorbereiteten Form nochmals gehen.
7. Hefebackwerk verträgt eine mäßig starke Hitze und ist stets vor Zugluft zu schützen.

Hefeteig zu Kuchen, Gugelhopf usw. kann unter Umständen schon am Abend vor dem Backen vorbereitet werden. In diesem Falle läßt man den Vorteig weg, rührt das Mehl mit der aufgelösten Hefe und den andern Zutaten an und läßt den Teig im mäßig warmen Raum zugedeckt stehen.

437. Geriebener Teig. 250 g Mehl, 80—125 g Butter, 1—1½ dl (8—10 Lfl.) Wasser, 8 g Salz.

Auf das gesiebte Mehl legt man die feste Butter, in kleine Stücklein zerteilt, und reibt Butter und Mehl mit den Händen, bis sich kleine Flöcklein bilden. Diese Masse wird mit

dem Salzwasser glatt angerührt und mit leichter Hand gewirkt, bis der Teig glatt ist und nicht mehr klebt. Nachdem er $^1/_4$ Std. an der Kälte gelegen hat, kann er beliebig verwendet werden.

Er hält sich in ein feuchtes Tuch gewickelt 1—2 Tage.

438. Halbbutterteig. 250 g Mehl, 125 g Butter, 1—1½ dl (8—10 Lfl.) Wasser, 8 g Salz.

Das Mehl wird auf das Wirkbrett gesiebt, die süße, feste Butter, in kleine Stücklein zerteilt, darauf gelegt und mit dem Wallholz nur kurze Zeit gewallt, bis feine Blättchen entstehen. Man zieht rasch und leicht das Salzwasser unter die Masse und wallt, bis sich ein Teig bildet. Dieser wird dreifach zusammengefaltet, in ein feuchtes Tuch gewickelt und $^1/_4$ Std. an die Kühle gestellt. Dann wird er zu einem Streifen ausgewallt, nochmals zusammengelegt usw., bis der Teig 4 bis 5 Touren hat. Er wird dann ausgewallt und kann beliebig verwendet werden.

Eingewickelt in ein feuchtes Tuch kann man ihn einige Tage aufbewahren.

439. Pastetenteig. a) 250 g Mehl, 30—45 g Schweineschmalz, 50—80 g Butter, 1—1½ dl (8—10 Lfl.) Wasser, 8 g Salz.

Das Mehl wird auf das Wirkbrett gesiebt und in die Mitte eine Vertiefung gemacht. Schmalz und Butter werden in der Mitte des Mehles mit dem Salzwasser gut verknetet. Nun zieht man nach und nach das Mehl darunter und verarbeitet die Masse mit den Händen zu einem zarten Teig. Diesen läßt man $^1/_4$—$^1/_2$ Std. an der Kälte ruhen und verwendet ihn zu Kuchen, Wähen, Pastetchen etc.

b) 250 g Mehl, 75 g Butter oder 60 g Schweineschmalz, $^3/_4$ dl Wasser, 8 g Salz, ½ Ei, ½ Eigelb.

Das Mehl wird auf das Wirkbrett gesiebt und in die Mitte eine Vertiefung gemacht. Die Butter wird mit Wasser, Salz, Ei und Eigelb in der Mitte des Mehles gut durchgearbeitet. Man zieht nach und nach das Mehl darunter, knetet alles zu einem glatten Teig und läßt ihn in ein Tuch gewickelt ½ Std.

ruhen. — Dieser Teig muß sehr rasch und leicht zusammengeknetet werden.

440. Timbaleteig. 200 g Mehl, 100 g Butter oder 80 g Schweineschmalz, 1 Ei, 2 Lfl. Wasser, 6 g Salz.

Aus diesen Zutaten wird ein geriebener Teig hergestellt, den man einige Zeit ruhen läßt. Verwendet man Schweineschmalz, so bereitet man den Teig nach No. 439a zu.

441. Zuckerteig (Mürbeteig). 250 g Mehl, 125 g Butter, 45 g Zucker, 2 Eigelb oder 1 Ei, 1 Lfl. Rahm, Weißwein oder Rum.

Mehl und Butter werden fein gerieben; der Zucker wird beigemengt und eine Vertiefung gemacht. Die Eier und den Rahm verrührt man gut, gibt sie hinein und knetet einen glatten Teig, den man bis zum Gebrauch kalt stellt.

442. Blätterteig. 250 g Mehl, 10 g Salz, 2 dl Wasser, 1 Lfl. Essig oder Rum, 250 g Butter.

Der Blätterteig muß an einem kühlen Ort zubereitet werden, im Sommer am besten im Keller. Alle Zutaten müssen kalt und die Butter fest sein.

Von dem gesiebten Mehl, dem Wasser, Essig und dem Salz wird ein zarter Teig hergestellt, den man recht tüchtig wirkt und in ein Tuch gewickelt $^1/_4$ Std. an einem kühlen Ort ruhen läßt. Inzwischen klopft man auf feuchtem Brett die Butter geschmeidig und formt sie zu einem flachen, viereckigen, 2 cm dicken Stück. Dann wallt man den Teig viereckig aus, legt die Butter darauf, schlägt den Teig von allen vier Seiten darüber zusammen, so daß sie ganz eingeschlossen ist. Man läßt ihn in das Tuch gewickelt $^1/_4$—$^1/_2$ Std. an der Kühle ruhen. Dann wallt man ihn auf einem mit Mehl bestäubten Wirkbrett zu einem langen Streifen aus, legt denselben mehrfach zusammen und läßt ihn wieder $^1/_4$ Std. ruhen. Auf diese Art behandelt man den Teig, bis er 5—6 Touren hat; dann kann man ihn beliebig verwenden.

Die Teigabfälle müssen nicht zusammengeknetet, sondern aufeinandergelegt werden.

Blätterteig wird in gut heißem Ofen gebacken. In ein Tüchlein gewickelt, kann er an einem kühlen Ort mehrere Tage aufbewahrt werden. In diesem Falle wallt man ihn jeden Tag 1mal und vor Gebrauch 2—3mal aus.

Im Sommer kann man weniger Butter nehmen, oder man kann den Teig nach der Art eines Halbbutterteiges beginnen und erst wenn er 2 Touren hat, noch die andere Hälfte der Butter, flach gedrückt, hineinlegen und den Teig nach obigem Rezept weiter behandeln.

443. Gerührter Teig.

Zu den gerührten Teigen gehören die Kuchenmassen, bei denen entweder zuerst Butter, Zucker und Eigelb oder nur Zucker und Eigelb schaumig gerührt werden und zwar, wie in den Rezepten angegeben, 20—30 Minuten.

Bei den meisten gerührten Teigen wird das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und zuletzt, gerade vor dem Backen, unter die Masse gezogen. Solche Teige werden sofort gebacken.

Treibemittel für gerührte Teige sind außer Luft und Alkohol die verschiedenen Backpulver, Natron und Hirschhornsalz.

444. Eierschnee zu schlagen. Um einen steifen Eierschnee zu erhalten, müssen Eiweiß und Eigelb sehr sorgfältig getrennt werden. Man gibt die Eiweiß in eine reine, trockene Schüssel, läßt sie bis zum Schlagen an einem kühlen Ort stehen und schlägt sie erst gerade vor dem Gebrauch.

Sind die Eiweiß nicht ganz tadellos, so empfiehlt es sich, etwas Salz beizufügen.

Hefegebäck.

445. Gugelhopf. 500 g Mehl, 30—35 g Hefe, 100—150 g Butter, 100—125 g Zucker, 2—4 Eier, 3—4 dl Milch, 125 g Weinbeeren, 10 g Salz.

Es wird ein schöner, glatter Hefeteig nach No. 436 hergestellt, den man in der sehr gut mit Butter und Brösmeli vor-

bereiteten Gugelhopfform zum Aufgehen hinstellt. Man füllt die Form nur bis zur Hälfte und läßt den Teig aufgehen, bis die Form gefüllt ist. Man bäckt den Gugelhopf in Mittelhitze eine gute Stunde, stürzt ihn und besiebt ihn mit feinem Zucker.

446. Dampfnudeln. 300 g Mehl, 15—20 g Hefe, 2½ bis 3 dl Milch, 40 g Butter, 40 g Zucker, 1—2 Eier, 6 g Salz.

Von diesen Zutaten wird ein glatter Hefeteig nach No. 436 hergestellt, den man 1—2 Std. gehen läßt. Dann sticht man mit einem Löffel gleichmäßige Stücke von dem Teig ab oder man wallt ihn 1½ cm dick aus und formt mit einem Glas oder Ring runde Plätzchen. Im zweiten Falle muß der Teig etwas fester sein. Man legt die geformten Nudeln auf ein befettetes Backblech oder in eine Pfanne und läßt sie nochmals aufgehen. Nun läßt man Butter, Salz und Wasser (in diesem Falle nimmt man keinen Zucker in den Teig) oder Milch und Zucker heiß werden und gießt diese Flüssigkeit zu den aufgegangenen Teigstücken. Diejenigen auf dem Blech werden im Bratofen gebacken und vor dem Herausnehmen mit Zucker bestreut. Diejenigen in der Pfanne werden gut zugedeckt auf dem Herd, auf nicht zu starkem Feuer, gargekocht. Nach Belieben gibt man sie noch schnell in den Bratofen, damit sie von oben etwas backen.

Die Dampfnudeln ohne Zucker serviert man zu Saucenfleisch und Gemüse, die süßen zu gekochtem Obst oder Vanillemilch.

447. Berliner Pfannkuchen. 300 g Mehl, 15—20 g Hefe, 2 dl Milch, 60 g Butter, 60 g Zucker, 1—2 Eier, 6 g Salz, nach Belieben 1 Lfl. Rosenwasser — Konfitüre — Backfett, Zucker und Zimt.

Der Hefeteig wird nach No. 436 hergestellt und aufgehen gelassen. Dann zieht oder wallt man ihn knapp 1 cm dick aus, sticht mit einem Glas oder Ring runde Plätzchen aus, legt auf die Hälfte derselben etwas erwärmte Konfitüre, bestreicht den Rand mit Eiweiß, legt die andern Plätzchen darüber und drückt die Ränder gut zusammen. Man läßt diese Kuchen nochmals aufgehen und bäckt sie dann schwim-

mend im rauchheißen Fett langsam gut durch. Sie müssen leicht sein, sonst sind sie inwendig noch teigig. Nach dem Vertropfen bestreut man sie mit Zucker und Zimt.

Die Berliner Pfannkuchen können auch auf andere Art geformt werden. Die Plätzchen werden nur auf der Hälfte des ausgewallten Teiges vorgezeichnet, dann bestreicht man den innern Rand derselben mit Eiweiß, legt die Konfitüre in die Mitte, überschlägt die andere Hälfte des Teiges, drückt rings um die Erhöhungen den Teig gut an und sticht erst dann die Plätzchen aus.

448. Hefeküchlein. 250 g Mehl, 15—20 g Hefe, 3—4 dl Milch, 6 g Salz, 20 g Zucker, 1—2 Eier, 125 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 60 g Weinbeeren und Rosinen — 80—100 g Backfett — Zucker und Zimt.

Man stellt einen Hefeteig nach No. 436 her. Er wird tüchtig geklopft, dann mit den gereinigten, aufgequollenen Beeren vermischt und ums Doppelte aufgehen gelassen. Der Teig muß etwas dünner sein als zu Gugelhopf.

Mit einem Schöpflöffel gibt man etwas Teig in heißes Fett in die Omelettenpfanne, bäckt schöne Küchlein und besiebt sie mit Zucker und Zimt. Sie müssen möglichst frisch serviert werden.

Anstatt Rosinen und Weinbeeren kann man dem Teig fein geschnetzelte Aepfel beifügen.

449. Streußelkuchen. 250 g Mehl, 15—20 g Hefe, 2—3 dl Milch, 1—2 Eier, 40—50 g Butter, 6 g Salz, 40—50 g Zucker. Streußelmasse: 60 g Mehl, 60 g Zucker, 60 g Mandeln, grob gehackt, 50 g Butter, etwas Zimt nach Belieben.

Den fertigen Hefeteig nach No. 436 füllt man in eine vorbereitete Tortenform und bestreut ihn mit der Streußelmasse. Ist der Kuchen aufgegangen, so wird er bei mittlerer Hitze in 30 Minuten schön gelb gebacken.

Zur Streußelmasse werden die angegebenen Zutaten miteinander verrieben, bis sich kleine Klümpchen bilden.

Eine andere Streußelmasse besteht aus folgenden Zutaten: 50 g heiße Butter, 125 g Mehl, 65 g Zucker, 1 Teel.

Zitronenzucker und etwas geriebene Zitronenschale, 1 Pr. Zimt. Man gießt die heiße Butter in das Mehl, so daß sich kleine Klümpchen bilden, und mischt dann diese mit dem Zucker und den Gewürzen.

450. Wickelkuchen. 250 g Mehl, 15—20 g Hefe, 1—1½ dl Milch, 1 Ei, 40 g Butter, 6 g Salz, 40 g Zucker. Fülle: 65 g Zucker, ½ Teel. Zimt, 60 g Butter, 35 g gewiegtes Zitronat — Eigelb zum Bestreichen.

Der aufgegangene Teig nach No. 436 wird zu einer ½ cm dicken Platte ausgewallt und dann Zucker, Zimt, Butterstückchen und Zitronat darauf verteilt. Der Teig wird von beiden Seiten gegen die Mitte zu aufgerollt, aufgehen gelassen, mit Eigelb bepinselt und bei Mittelhitze zirka 30 Minuten gebacken.

451. Rosenkuchen. Teig wie zu Wickelkuchen. Füllung: 40 g Zucker, ¼ abgeriebene Zitronenschale, 100 g Rosinen und Sultaninen, 20 g süße Mandeln, etwas Zimt.

Der fertige Hefeteig wird wie beim Hefekranz, No. 452, ausgewallt und in Streifen gerädelt. Diese Streifen bestreut man mit Füllung, rollt sie auf, stellt sie in die vorbereitete Springform und läßt sie nochmals aufgehen. Der Kuchen wird bei Mittelhitze zirka 30 Minuten gebacken und beim Herausnehmen mit zum Faden gekochtem Zucker glasiert.

452. Hefekranz. 350 g Mehl, 20—30 g Hefe, 1½ dl Milch, 2 Eier, 30—50 g Butter, 8 g Salz, 40—50 g Zucker. Fülle: 250 g Mandeln, 120 g Zucker, 2 Eier, einige Löffel Rahm oder Milch, ½ Lfl. Rosenwasser.

Man stellt einen ziemlich dicken Hefeteig her nach No. 436. Ist er aufgegangen, wallt man ihn zu einem gleichmäßigen Viereck ziemlich dünn aus, rädelt ihn in 3—4 cm breite Streifen, bestreicht dieselben mit Mandelfülle, rollt sie auf und stellt sie schön verteilt in die vorbereitete Tortenform, in deren Mitte ein gebutterter Blechring oder eine umgekehrte Tasse steht. Man läßt den Kranz 1—2 Std. schön aufgehen und bäckt ihn dann bei mittlerer Hitze 40—50 Minuten. Beim Herausnehmen wird er mit zum Faden gekochtem

Zucker bestrichen und mit blätterig geschnittenen Mandeln bestreut.

Zur Fülle werden die geschälten, gemahlenen Mandeln mit den übrigen Zutaten vermischt und etwas erwärmt.

Man kann auch die Füllung von No. 453 verwenden.

453. Nuß- und Mandelkranz. 250 g Mehl, 30 g Hefe, 1½ dl Milch, 40 g Zucker, 80—100 g Butter, 2 Eier, Salz, etwas Zitronenschale.

Fülle zum Nußkranz: 150 g Haselnüsse, 150 g Zucker, ¾ dl Wasser, 2 Eierschnee.

Fülle zum Mandelkranz: 150 g Mandeln, 150 g Zucker, ¾ dl Wasser, 2 Lfl. Hagebuttenmarmelade, 1 Eierschnee.

Man stellt einen Hefeteig nach No. 436 her, läßt ihn gut aufgehen und wallt ihn dann, am besten auf einer bemehlten Serviette, zu einem großen, gleichmäßigen Viereck aus. Dann verteilt man die Fülle darauf, rollt den Teig locker auf, indem man eine Kante der Serviette hochhält, und legt ihn, die Enden ineinander geschoben, in die wie zum Hefekranz vorbereitete Form. Der Kuchen wird wieder zum Aufgehen hingestellt. Vor dem Backen bestreicht man ihn mit Eigelb und bestreut ihn nach Belieben mit gewiegten Mandeln. Der Nußkranz ist anfangs bei starker Hitze zu backen, damit er nicht zu hoch aufgeht und hohl wird; zum Fertigbacken ist gelindere Hitze notwendig.

Zur Fülle werden Wasser und Zucker klar gekocht, die geriebenen Nüsse oder Mandeln dazugegeben und kalt gestellt. Zuletzt zieht man den Eierschnee darunter und für den Mandelkranz noch das Hagebuttenmark.

454. Savarin. 250 g Mehl, 20 g Hefe, 60 g Butter, 60 g Zucker, 3 Eier, 5 g Salz, 2 dl Milch.

Man stellt einen glatten Hefeteig nach No. 436 her, füllt ihn in die sehr gut ausgebutterte, nach Belieben mit Mandelstiften ausgestreute Ring- oder Gugelhopfform und läßt ihn stark aufgehen. Er wird bei Mittelhitze zirka 30 Minuten gebacken, dann vorsichtig gestürzt und noch heiß mit Rumsauce getränkt. Am besten macht man es so, daß man die

Sauce bis zur halben Höhe in die Form gießt, in welcher der Kuchen gebacken wurde, und dann denselben wieder vorsichtig hineinlegt. Hat er den Sirup aufgesaugt, so stürzt man ihn auf eine passende Platte und bestäubt ihn mit etwas Zucker. In die Mitte kann man nach dem Erkalten Vanillecrème oder Schlagrahm oder gezuckerte Erdbeeren füllen.

Der Savarin kann anstatt mit Rumsauce mit heißem Fruchtsaft getränkt werden. Dann richtet man in der Mitte verschiedene gekochte oder eingemachte Früchte bergartig an. Nach Belieben wird der Kuchen mit Aprikosenmarmelade bestrichen.

Rumsauce: 4 dl Wasser, 250 g Zucker, 1 Zitronenscheibe, 1 Stück Zimt, etwas Vanille, 4 Lfl. Rum, 4 Lfl. Kirschwasser.

Wasser, Zucker und Gewürze werden aufgekocht, Rum und Kirsch hinzugefügt und die Sauce gesiebt.

455. Birnenwecken. 500 g gedörrte Birnen, 500 g Zwetschgen, 65 g Feigen, 100 g Nußkerne, 100 g Weinbeeren, 30 g Zitronat, 30 g Orangeat, 1 dl Kirschwasser, 5 g Zimtpulver, 3 g Nelkenpulver, Zucker nach Bedarf.

Teig zum Einwickeln:

a) Hefeteig von 600 g Mehl, 20 g Hefe, 60 g Butter, 15 g Salz, 2 dl Milch, nach Belieben 25 g Zucker, 1 Ei. Zubereitung siehe No. 436.

b) Pastetenteig: 600 g Mehl, 180 g Butter, 2 dl Wasser, 1 Ei, 1 Eigelb, 15 g Salz. Zubereitung siehe No. 439b.

c) Pastetenteig: 600 g Mehl, 180—250 g Schweineschmalz, 15 g Salz, 4 dl Wasser. Zubereitung siehe No. 439a.

Man stellt einen der oben angegebenen Teige her. Zur Füllung werden die gewaschenen Birnen und Zwetschgen in Rotwein oder Wasser oder in beiden gemischt eingeweicht und gargekocht. Sie werden durch die Maschine getrieben und mit den eingeweichten, zerkleinerten Feigen, den gehackten Nüssen und den übrigen Zutaten vermischt und sehr gut abgeschmeckt.

Der Teig wird ausgewallt und in beliebig große Vierecke geschnitten. Man belegt einen Teil des Teigstückes gut finger-

dick mit der Fülle, bedeckt diese mit dem übrigen Teig und klebt die Ränder mit Eiweiß zusammen.

Oder: Die Teigstücke können mit einer dünnern Schicht Füllung vollständig bedeckt und dann aufgerollt werden.

Die Birnenwecken werden auf der Oberseite etwas verziert und mit der Schere oder Spicknadel Oeffnungen hineingemacht, damit der Dampf entweichen kann. Diejenigen mit Hefeteig müssen nochmals an einem warmen Ort aufgehen. Vor dem Backen werden alle mit Eigelb bestrichen, in den mittelheißen Ofen gegeben und schön gelb gebacken.

456. Kümmelstangen. 250 g feines Mehl, 18 g Hefe, 3 Lfl. Milch, 125 g Butter, 5 g Salz — Ei zum Bestreichen, Kümmel und Salz zum Bestreuen.

Die Hefe wird in der lauen Milch aufgelöst, das Mehl, die in Stücklein zerteilte Butter und das Salz 15 Minuten gut damit verknetet. Wenn der Teig schön glatt ist, formt man bleistiftdicke, etwa 15 cm lange Röllchen, legt sie dicht nebeneinander auf das Teigbrett, bestreicht sie, wenn alle fertig sind, mit dem zerklopften Ei und bestreut sie mit Salz und dem gewaschenen, getrockneten Kümmel. Dann legt man sie einzeln auf das befettete Blech und bäckt sie bei Mittelhitze hellbraun.

Man serviert sie zu Tee, Bier, klarer Fleischbrühe oder gerösteter Mehlsuppe.

457. Käsestangen. 250 g Mehl, 20 g Hefe, ½ dl lauwarmes Wasser, 80 g Butter, 80 g Emmentalerkäse, 2 Eigelb, 5 g Salz, 1 Pr. Pfeffer, Eiweiß zum Bestreichen.

Alle Zutaten werden zusammen 10—15 Minuten geknetet und der Teig zum Aufgehen hingestellt. Dann wallt man ihn messerrückendick aus, schneidet oder rädelt davon 1½ cm breite, 12 cm lange Streifen. Diese werden wie Locken gedreht, auf das befettete Blech gelegt, mit dem zerschlagenen Eiweiß bestrichen und goldgelb gebacken. Werden sie zu dunkel, so schmecken sie bitter.

Sie werden wie die Kümmelstangen serviert.

Fettgebackenes.

458. Fruchtschnitten. 200—250 g Einback oder 1 Modelbrot, 500 g Erdbeeren, Himbeeren etc. 150 g Zucker — Backfett.

Das Brot wird in knapp 1 cm dicke Scheiben geschnitten; die rohen Beeren werden erlesen, wenn nötig etwas gespült, leicht zerquetscht und mit dem Zucker vermischt. Man bäckt die Schnitten rasch in heißem Fett knusprig, läßt sie abtropfen und bestreicht sie noch warm mit einer Schicht Früchte.

Nach Belieben kann man jede Schnitte vor dem Bestreichen rasch in eine kalte Weinsauce tauchen, bestehend aus 2 dl Wein, 2 dl Wasser, 80 g Zucker.

Man kann auch jede Schnitte mit geschlagenem, gesüßtem Rahm garnieren oder mit steifem Eierschnee, dem man etwas feinen Zucker beigibt, bespritzen. Im letzteren Falle streut man noch etwas Zucker über die Schnitten und stellt sie auf einem Backblech so lange in den Ofen, bis das Eiweiß gelb geworden ist.

Zu Apfel-, Rhabarber-, Aprikosenschnitten werden die betreffenden Früchte mit dem nötigen Zucker zu einem Brei gekocht und nach Belieben mit 1—2 geschlagenen Eiweiß vermischt.

Im übrigen kann man jede Konfitüre auf solche Schnitten streichen.

459. Apfelküchlein. 4—5 große Aepfel, Backteig No. 432 oder Omelettenteig No. 431 von 150 g Mehl etc. — 40 g Zucker, etwas Kirsch oder Weißwein — Backfett — Zucker und Zimt zum Bestreuen.

Nachdem die Aepfel mit dem Apfelbohrer oder einem spitzen Messer vom Kerngehäuse befreit worden sind, schält man sie, schneidet sie in bleistiftdicke Scheiben und legt diese lagenweise mit etwas Zucker und Kirsch oder Weißwein in eine gedeckte Schüssel. Man läßt sie etwa $^1/_4$ Std. stehen. Unterdessen macht man den Teig. Dann taucht man die Apfelscheiben hinein und gibt sie in das heiße Backfett.

Man darf nicht zu viele Küchlein auf einmal in die Pfanne geben, sonst können sie nicht schön aufgehen. Unter öfterem Schütteln werden sie beidseitig gebacken, dann läßt man sie abtropfen, bestreut sie mit Zucker und Zimt und serviert sie sofort.

Auf die gleiche Weise können Rhabarber-, Kirschen-, Zwetschgen-, Aprikosen-, Bananenküchlein hergestellt werden. Rhabarber schneidet man in 5—6 cm lange Stücke und taucht sie roh oder mit heißem Wasser kurz überbrüht in den Teig. Kirschen bindet man 4—6 Stück zu einem Bündel zusammen.

Zwetschgen entsteint man sorgfältig und füllt sie mit gehackten Mandeln, etwas Zucker und Zimt. Aprikosen werden halbiert.

Beliebt sind Küchlein von Hollunder- und Akazienblüten und diejenigen von Salbei- (Müsli) und Krautblättern.

460. Aepfel im Chrättli. 8 Aepfel, 50 g Zucker, 1 Pr. Zimt, 50 g Mandeln, 30 g Butter — 200 g Halbbutter- oder Blätterteig, No. 438 und 442, — Backfett — Zucker und Zimt zum Bestreuen.

Die Aepfel werden mit dem Apfelbohrer vorsichtig ausgehöhlt, ohne sie ganz zu durchstechen, und dann dünn geschält. In die Höhlung gibt man Zucker, Zimt, etwas Butter und nach Belieben auch gemahlene Mandeln. Dann wallt man den Teig messerrückendick aus, rädelt 1½ cm breite Streifen und umwickelt damit die Aepfel kreuzweise 3—4 mal. Man klebt die Enden mit etwas Eiweiß fest und bäckt dann die Aepfel schwimmend im heißen Fett. Sie müssen sich mit einem Hölzchen leicht durchstechen lassen. Nach dem Vertropfen wendet man sie in Zucker und Zimt und richtet sie erhöht an.

Man kann die so vorbereiteten Aepfel im Bratofen backen; dann bestreicht man die Teigstreifen mit Eigelb. Diese Art der Zubereitung eignet sich nur für saftige Aepfel. Große Aepfel werden halbiert.

461. Karthäuserklöße. a) Pfaffenmocken: 6 Weggli, 2 dl Rotwein, 40 g Zucker und Zimt — 1 Ei, Brösmeli — Backfett — Zucker und Zimt.

Von den Weggli wird die Rinde abgerieben. Dann schneidet man sie in vier Teile, legt sie in mit Zucker und Zimt gewürzten Rotwein, bis sie gleichmäßig durchzogen sind. Man drückt sie etwas aus, wendet sie in zerklopftem Ei, dann in der abgeriebenen Rinde und bäckt sie im Fett schwimmend goldbraun. Nach dem Vertropfen wendet man sie in Zucker und Zimt.

Man serviert sie mit einer Vanille-, Frucht- oder Weinsauce, No. 226, 231 und 232, oder mit Kompott.

b) Arme Ritter: 6 Weggli, 2 Eier, 2 dl Milch, Brösmeli — Backfett — Zucker und Zimt.

Die Weggli werden wie oben angegeben vorbereitet, in die Eiermilch gelegt, ausgedrückt, in Brösmeli gewendet, schwimmend gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut.

462. Kapuzinerklöße. a) ½ l Milch, 400 g Brot, 50 g Rosinen, 50 g Zucker, 20 g Mehl, 1—2 Eier — 80 g Backfett — 30 g Zucker und Zimt.

Die Milch wird mit den gereinigten Rosinen und dem Zucker aufgekocht, das in kleine Würfel geschnittene Brot hineingegeben und unter beständigem Rühren zu einem festen Brei gekocht. Noch warm wird die Brotmasse mit dem Mehl und den verklopften Eiern vermischt. Nach dem Erkalten sticht man davon Klöße ab, bäckt sie in rauchheißem Fett und serviert sie, mit Zucker und Zimt bestreut.

b) Diese Masse kann auch als Auflauf gebacken werden.

463. Gefüllte Weggli. (Weißbrötchen.) 6—8 runde Weggli, 1½ dl Milch, 75—100 g Mandeln, 2 Eier, 75—100 g Zucker — Backfett.

Man schneidet von den Weggli die Böden ab, höhlt sie dann vorsichtig aus, beträufelt das Weiche mit der Milch und deckt es zu. Unterdessen werden die Mandeln geschält, gemahlen und mit den Eiern, Zucker und dem ausgedrückten Brot vermischt. Man füllt die Brötchen mit der Masse, be-

streicht den Rand mit etwas zurückbehaltenem Ei, klebt die Böden darauf, bindet die Weggli zusammen, bäckt sie im Fett schwimmend schön braun und serviert sie mit Vanille-, Wein- oder Fruchtsauce, No. 226, 231, 232, oder Kompott.

464. Natronküchlein. Vorrat. 100 g Butter, 200 g Zucker, 2—3 Eier, ½ Teel. Salz, ½ Teel. Natron, 2 dl saurer Rahm oder Milch, etwas Zitronenschale, 500 g Mehl — Backfett — Zucker und Zimt

Die Butter wird schaumig gerührt, der Zucker und die Eier, Salz, Zitronenschale und das im Rahm aufgelöste Natron hinzugegeben. Zuletzt wird das gesiebte Mehl darunter gearbeitet. Der Teig wird ½ cm dick ausgewallt, Ringe ausgestochen und diese schwimmend schön gelb gebacken. Sie werden in Zucker und Zimt gewendet.

465. Schenkeli. Vorrat. 120 g Butter, 4 Eier, ½ Lfl. Zimt, Schale von ½ Zitrone, 240 g Zucker, 500 g Mehl, 1—2 Lfl. Kirschwasser oder 3—4 Lfl. saurer Rahm — Backfett.

Die zerlassene Butter, Eier, Zucker und Gewürze werden ¼ Std. gerührt und das Mehl hinzugefügt, so daß ein ziemlich fester Teig entsteht. Man läßt diesen zugedeckt ½ bis 1 Std. ruhen. Dann formt man etwa 8 cm lange Würstchen (nach Belieben mit der Teigspritze) und bäckt sie unter fortwährendem Schütteln der Pfanne schwimmend im nicht zu heißen Fett. Die Schenkeli dürfen ja nicht zu braun werden, bevor sie aufgegangen sind. Sie sollen beim Backen der Länge nach aufspringen.

Sie lassen sich an einem kühlen, trockenen Ort zugedeckt lange aufbewahren.

466. Tabakrollen. Vorrat. 250 g Mehl, 100 g Butter, 80 g Zucker, ½ Lfl. Zimt, 1 Messerspitze Salz, etwas Zitronenschale, 1 Ei, ½ Glas Weißwein — Backfett — Zucker und Zimt — Konfitüre.

Man stellt einen geriebenen Teig nach No. 437 her, den man mit Ei und Weißwein bindet. Wenn er an einem kühlen Ort fest geworden ist, wallt man ihn messerrückendick aus und rädert lange Streifen, nicht ganz so breit wie die Tabak-

rollenhölzer. Man legt so viel Teig um das Holz, daß er gerade übereinander geht, und klebt ihn mit Eiweiß vorsichtig zusammen. Die Schnur wird leicht darum gewickelt und die Rollen dann langsam im Fett schwimmend gebacken. Sie werden vorsichtig vom Holz genommen, in Zucker und Zimt gewendet und mit Konfitüre gefüllt. Man kann sie auch mit Zuckersirup auspinseln und andern Tags mit Konfitüre füllen.

467. Ziegerkrapfen. Vorrat. 200 g Butter, 400 g Mehl, 8 g Salz, 2 dl Zitronenwasser (Wein). Füllung: 450 g Quark, 200 g Zucker, 200 g Rosinen, 20 g Mehl, 2—4 Eier, Zitronensaft oder etwas Zimt.

Man stellt einen Halbbutterteig nach No. 438 her. Dieser wird dünn ausgewallt und runde Plätzchen ausgestochen. Den Rand bestreicht man mit Wasser oder Eiweiß, gibt etwas Füllung in die Mitte, überschlägt den Teig und drückt die Ränder gut zusammen. Diese Krapfen bäckt man im Fett schwimmend schön braun und wendet sie nach dem Vertropfen in Zucker und Zimt.

Füllung:

a) Zur Gewinnung des Quarkes wird der Saft einer Zitrone in 2 l rohe Milch geträufelt, diese auf kleines Feuer gestellt und gerührt, damit sie nicht ansitzt. Sie wird bald gerinnen und wenn sie kocht, seiht man sie durch ein Tuch oder feines Sieb, so daß die Molke abtropfen kann und der Quark, genannt Zieger, nur noch wenig Wasser enthält. Man verrührt ihn gut mit den oben angegebenen Zutaten.

b) Vollmilch oder Magermilch wird in einer Pfanne auf 35 °C erwärmt und beiseite gestellt. In einem Glase löst man eine Labtablette mit 1 Lfl. kaltem Wasser auf, gibt dieses zu der Milch und rührt gut durcheinander. Dann läßt man die Milch stehen, ohne zu rühren, bis sie nach 20—30 Minuten dick geworden ist. Die Masse wird auf einem Tuch oder Sieb gut abtropfen gelassen. Auf 2—3 l Milch ½ Labtablette.

468. Fastnachtsküchlein (Kisseli). Vorrat. 1 kg Mehl, $1\frac{1}{4}$ Tasse sauren Rahm, 25 g Salz, $\frac{3}{4}$ l heiße Milch — Backfett — Kümmel und Salz oder Zucker.

In das erwärmte Mehl gibt man das Salz, den Rahm und die heiße Milch und schafft den Teig tüchtig, zuerst in der Schüssel, dann auf dem Wirkbrett. Er wird noch warm ziemlich dünn ausgewallt, zu beliebigen Figuren ausgerädert und diese sofort im Fett schwimmend gebacken. Sie müssen wie kleine Kissen aufgehen.

Die Küchlein werden entweder mit Kümmel und Salz oder mit Zucker bestreut.

469. Eierröhrli. Vorrat. 9 Eier, 9 Lfl. Rahm, 40—60 g Zucker, 5 g Salz, nach Belieben 40 g Butter, 1 kg Mehl — Backfett — Zucker zum Bestreuen.

Eier, Zucker und Salz werden gut verklopft und mit der flüssigen Butter und dem Rahm oder der Milch mit dem Schneebesen tüchtig geschlagen. Dann fügt man nach und nach das gesiebte Mehl hinzu und knetet den Teig, bis er schön glatt ist und nicht mehr klebt. Man läßt ihn zugedeckt 1 Std. ruhen.

Dann werden von dem Teig Stücke von zirka 30 g abgeschnitten, rund geformt, sehr dünn ausgewallt, wenn nötig noch ausgezogen, und dann im Fett schwimmend hellgelb gebacken. Zum Wenden nimmt man am besten zwei Hölzchen. Nach dem Vertropfen werden die Küchlein mit Zucker bestreut. An einem trockenen, kühlen Ort lassen sie sich zugedeckt viele Tage aufbewahren.

470. Schneeballen. Vorrat.

Der Eierröhrliteig wird ganz dünn ausgewallt und zu beliebig großen Stücken zerschnitten. In diese macht man mit dem Rädchen mehrere Einschnitte, doch so, daß der Rand ganz bleibt. Diese Teigstücke legt man dann in ein Kugelsieb und mit diesem in das heiße Fett. Sie werden wie die Eierröhrli gebacken und beendet.

471. a) Gebrühte Kugeln. 2 dl Wasser, 30 g Butter, 125 g Mehl, 3—3½ Eier, 4 g Salz, Schale von ¼ Zitrone, 30 g Zucker — Backfett — Zucker zum Bestreuen.

Man stellt einen gebrühten Teig nach No. 435 her. Dann sticht man mit einem Kaffeelöffel gleichmäßige Klöße ab, bäckt sie in nicht zu heißem Fett langsam, ohne die Kugeln zu berühren, unter öfterem Schütteln der Pfanne. Man darf nie zu viele auf einmal backen, weil sie stark aufgehen und sich beständig drehen. Nach dem Abtropfen bestreut man sie mit Zucker.

Wenn das Fett zu heiß ist, gehen sie nicht auf und bleiben teigig.

b) Windbeutel.

Windbeutel sind gebrühte Kugeln ohne Zucker und Zitronenschale. Man serviert sie zu Braten, Saucenfleisch und Gemüse. Anstatt Wasser kann man Milch zum Teig verwenden.

472. Spritzküchlein.

Man stellt einen Teig wie zu gebrühten Kugeln her, spritzt davon mit dem Dressiersack einige Ringe von zirka 5 cm Durchmesser auf ein befettetes Papier von der Größe der Backpfanne. Wenn das Fett nicht gar so heiß ist, legt man das Papier mit den Ringen nach unten hinein, löst das Papier vorsichtig ab und bäckt die Ringe wie die gebrühten Kugeln langsam unter Schütteln der Pfanne. Sie werden nach dem Vertropfen mit Zucker und Zimt bestreut.

473. a) Rosenküchlein. Vorrat. 2 große Eier, 125 g Mehl, 1 Pr. Salz, 25 g Zucker, 1½ dl Milch oder Rahm — Backfett — Zucker und Zimt.

Eier, Salz und Zucker werden ½ Std. gerührt, dann siebt man das Mehl hinein und fügt Milch oder Rahm bei. Man taucht das Roseneisen in das heiße Fett, dann in den Teig, doch so, daß er nicht darüber zusammengeht, und dann zurück in das Fett. Wenn das Küchlein goldgelb ist, löst man es vom Eisen, läßt es abtropfen und bestreut es mit Zucker und Zimt. Man fährt so weiter, bis der Teig aufgebraucht ist.

b) Römische Pastetchen. Siehe No. 65.

Torten und Kuchen.

Allgemeines. Zu Torten und Kuchen werden verschiedene Teigarten verwendet; am meisten aber kommt der gerührte Teig, No. 443, in Betracht. Zu allen Torten und Kuchen werden die Formen mit Butter bestrichen und bei besonders feuchten Massen noch mit Brösmeli, Grieß oder Mehl bestreut. Man hat dem Backen große Aufmerksamkeit zu schenken, da davon das Gelingen des Kuchens zum großen Teil abhängt. Man muß sich aber hüten, den Ofen zu oft zu öffnen, damit der kalte Luftzug den Kuchen nicht zum Sinken bringt. Bei zu starker Oberhitze wird der Kuchen mit einem nassen Papier oder einem übergeschobenen Blech geschützt. Nach der vorgeschriebenen Backzeit wird der Kuchen durch Einstechen mit einem Hölzchen oder einer Spicknadel geprüft; bleibt nichts mehr kleben und löst er sich vom Rand, so ist er gar.

Der Kuchen wird in der Form noch kurze Zeit stehen gelassen, dann vorsichtig an Rand und Boden gelöst und am besten auf einem Drahtteller erkalten gelassen.

Man kann die Kuchen noch warm mit oder ohne Schablone mit feinem Zucker besieben oder nach dem Erkalten mit einem beliebigen Guß überziehen.

Die Tortenmassen sind für eine Tortenform von 26 cm Durchmesser berechnet.

474. Aepfel im Schlafrock.

Die Aepfel werden wie die Aepfel im Chrättli, No. 460, vorbereitet. Geriebener Halbbutter- oder Blätterteig, No. 437, 438, 442, von 200 g Mehl wird ziemlich dünn ausgewallt und zu viereckigen Stücken gerädert. Man stellt auf jedes Stück einen Apfel und klebt die Teigecken darüber zusammen. Man bestreicht die Oberfläche mit Eigelb und bäckt die Aepfel im gut heißen Ofen goldgelb und bis sie weich sind. Zum Anrichten können sie mit Zucker bestreut werden.

475. a) Apfelschneck oder -Charlotte. 750 g Aepfel, 150—200 g geriebener, Halbbutter- oder Blätterteig, No. 437,

438 und 442, 100 g Zucker, 30 g Rosinen oder geriebene Mandeln.

Eine feuerfeste Schüssel oder glatte Puddingform ohne Röhre wird sehr gut mit Butter ausgestrichen und mit Zucker bestreut. Einen kleinen Teil des Teiges läßt man für den Deckel zurück. Der übrige Teig wird messerrückendick ausgewallt, so groß, daß er noch etwas über die Form hinaushängt. Dann streut man einen Teil des Zuckers und der Rosinen oder Mandeln hinein, legt eine Lage fein geschnetzelte Aepfel, dann wieder Zucker etc. hinein und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. Dann wallt man den Deckel aus, legt ihn über die Aepfel, befeuchtet den Rand leicht mit Wasser, schlägt den überhängenden Teigrand darüber und drückt ihn gut an. Der Deckel wird auch mit Zucker bestreut und die Charlotte $^3/_4$—1 Std. im heißen Ofen gebacken. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen läßt man sie 10 Minuten auskühlen und stürzt sie dann sorgfältig auf eine passende Platte.

b) Apfelcharlöttli.

Sie werden in kleinen Förmchen auf die oben angegebene Art zubereitet.

476. a) Fruchttorte. Zuckerteig nach No. 441 von 200 g Mehl, 100 g Butter, 45 g Zucker, 1 Ei, etwas Weißwein oder Rum — 500—750 g Früchte, Zucker nach Bedarf.

Eine Tortenform wird an Boden und Rand mit Zuckerteig belegt und der Rand mit Eigelb bestrichen. Verwendet man saftige Früchte, so bestreut man den Boden gut mit einer Mischung von Mandeln, Brösmeli, Zucker und nach Belieben etwas Zimt, legt die vorbereiteten rohen Früchte, wie Pflaumen, Zwetschgen, Aprikosen, Rhabarber etc. darauf, streut etwas Zucker darüber und stellt die Torte in den gut heißen Ofen. Wenn die Früchte anfangen weich zu werden, streut man wieder Zucker darüber. Sind Boden und Rand genügend gebacken, so ist die Torte fertig. Nach Belieben kann man sie mit Eiweiß garnieren. Dann werden 3 Eiweiß

steif geschlagen, mit einigen Löffeln feinem Zucker vermischt, die Torte hübsch damit bespritzt, mit Zucker bestreut und so lange in den Ofen gestellt, bis das Eiweiß Farbe angenommen hat.

Will man die Torte mit eingemachten Früchten oder z. B. mit frischen Erdbeeren belegen, dann wird der Kuchenboden allein gebacken und dabei mit kleinen Steinchen oder gelben Erbsen beschwert. Entstehende Blasen müssen eingestochen werden. Der fertige Kuchenboden wird mit der Mischung von Mandeln, Brösmeli etc. bestreut, mit den Früchten belegt, nach Belieben mit Eiweiß bespritzt und noch schnell in den Ofen geschoben.

b) Fruchttörtchen.

Sie werden wie oben angegeben zubereitet, nachdem man den Teig mit einem Glas oder Ring ausgestochen, auf ein Backblech gelegt und jedes Törtchen mit einem Teigrand versehen hat.

Der Teig kann auch in Blechförmchen gebacken werden.

477. Ofenküchlein.

Man stellt einen gebrühten Teig nach No. 435 her und gibt davon kleine, glatte Häufchen auf ein befettetes Blech. Die Ofenküchlein werden mit Eigelb bestrichen und bei Mittelhitze zirka 20—30 Minuten gebacken. In den ersten 10 Minuten sollte der Ofen aber nie geöffnet werden, weil sie rasch zusammenfallen.

Nach dem Auskühlen werden die Küchlein auf der Seite aufgeschnitten und mit Backcrème, No. 423, oder Schlagrahm gefüllt.

478. Nideltörtchen. Halbbutter- oder Blätterteig, No. 438 und 442, von 150 g Mehl etc. Fülle: 3 dl Rahm, 3 Eier, 50 g Vanillezucker.

Kleine, leicht befettete Förmchen werden mit dünn ausgewalltem Blätterteig belegt. Eier, Rahm und Zucker werden vermischt und diese Füllung bis zur halben Höhe der Förmchen eingefüllt. Die Törtchen werden bei guter Hitze 15—20 Minuten gebacken.

479. Lisettentörtchen. 150 g Butter, 180 g Zucker, Saft und Schale von ½ Zitrone, etwas Triebsalz, 180 g Mehl, 7 Eiweiß — Mandeln und Zucker zum Bestreuen.

Die Butter wird schaumig gerührt, die übrigen Zutaten, auch der Eierschnee, nach und nach dazugegeben. Man füllt die Masse in befettete Förmchen, streut grob gehackte Mandeln und Zucker darüber und bäckt die Törtchen 20—30 Minuten bei mittlerer Hitze.

480. Marschalltörtchen. Teig von 200 g Mehl, 80 g Butter, 1 großen Ei, 60 g Zucker, 1 Pr. Salz, etwas Zitronensaft. Fülle: Konfitüre — 100 g Zucker, 80 g ungeschälte Mandeln, 3 Eigelb, ¼ Zitronenschale und Saft, 3 Eierschnee.

Zu dem Teig wird die Butter schaumig gerührt, Zucker, Ei, Salz, Zitronensaft und nach und nach das Mehl hinzugefügt. Der Teig wird geknetet, bis er glatt ist und nicht mehr klebt, und dann ½ Std. an die Kühle gelegt.

Man wallt ihn messerrückendick aus, belegt leicht gefettete Förmchen damit, bestreut ihn mit ganz wenig Mehl, gibt einen Kaffeelöffel voll Konfitüre hinein und deckt mit einem Löffel voll Mandelfülle zu. Die Förmchen werden auf ein Blech gestellt und bei nicht zu starker Hitze im Ofen hellbraun gebacken.

Mandelfülle: Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, Mandeln, Zitronensaft und -schale und der Eierschnee hinzugefügt.

481. Apfelwähe. a) Geriebener oder Halbbutterteig oder Pastetenteig von 300 g Mehl, 100—150 g Butter, Salzwasser oder Hefeteig von 350 g Mehl, 15 g Hefe, 3 dl Milch, Salz, 40 g Butter — 1¼ kg saure Aepfel, 120—160 g Zucker, etwas Zimt, 30 g Butter.

Man stellt einen geriebenen Teig nach No. 437 oder Halbbutterteig nach No. 438 oder Hefeteig nach No. 436 oder Pastetenteig nach No. 439a her, wallt ihn aus und belegt ein befettetes Wähenblech damit. Die Aepfel werden geschält, in 8 Teile geschnitten und hübsch auf den Teig geordnet. Man streut einen Teil des Zuckers darüber, gibt

Butterstückchen darauf und bäckt die Wähe im gut heißen Ofen gar. Den übrigen Zucker streut man während des Backens darüber.

Die Aepfel können auch fein geschnetzelt werden. Nach Belieben gibt man während des Backens ein Teiglein von 2 Eiern und 2 dl Rahm oder Milch darüber.

b) Rhabarber-, Zwetschgen-, Aprikosenwähen etc. werden auf die gleiche Weise zubereitet, nur streut man dann auf den Teigboden zuerst eine Lage Brösmeli mit Zucker und nach Belieben gemahlenen Mandeln, um den Saft etwas aufzusaugen.

482. Käsewähe.

Teig wie zur Apfelwähe, No. 481. Füllung: 350 g geriebener Käse, 3 Lfl. Mehl, 1 Pr. Salz, 3 Eier, 5—6 dl Milch oder Rahm.

Der geriebene Käse wird mit Mehl, Salz, Eiern und Milch glatt angerührt und auf den ausgewallten Teig gegeben. Die Wähe wird bei guter Hitze gebacken und sofort serviert.

483. Zwiebelwähe. Teig wie zur Apfelwähe, No. 481.

1. Füllung: 750 g Zwiebeln, 40 g Butter oder 50 g Speck, 20 g Mehl, 3 dl Rahm oder Milch, 2—3 Eier, Salz.

2. Füllung: 750 g Zwiebeln, 50 g Speck, 2 Portionen Gemüsesauce nach No. 204b, 1 Ei.

Das vorbereitete Wähenblech wird mit dem Teig belegt, mit der Füllung bestrichen und die Wähe bei Mittelhitze gebacken.

1. Füllung: Die länglich geschnittenen Zwiebeln werden in Butter oder glasig gebratenen Speckwürfeln weichgedämpft und nach dem Auskühlen mit den übrigen Zutaten vermischt.

2. Füllung: Die im Speck gedämpften Zwiebeln werden mit der fertigen Gemüsesauce und 1 Ei vermischt.

484. Spinat- oder Krautwähe. Teig wie zur Apfelwähe, No. 481. Füllung: 750 g Spinat oder Kraut, 50 g Fett oder Speck, 40 g Mehl, Salz, 2 Eier, 3—4 dl Rahm, 1 Zwiebel, nach Belieben etwas Knoblauch.

Zubereitung wie Zwiebelwähe, No. 483.

Füllung: Der vorbereitete, rohe, fein gewiegte Spinat wird mit der Zwiebel in Fett oder Speckwürfeln gedämpft und nach dem Auskühlen mit den übrigen Zutaten vermischt.

485. a) Osterfladen. Geriebener oder Halbbutterteig, No. 437 und 438 von 250 g Mehl, 125 g Butter, Salzwasser. Füllung: 125 g Reis, ½ l Milch, 1 Pr. Salz, 30—60 g Butter, 60—125 g Zucker, 2—3 Eigelb, 60—125 g Mandeln, 50 g Weinbeeren, 50 g Rosinen, ½ Teel. Zimt, ½ Zitronenschale, 2 dl Milch oder Rahm, 2—3 Eierschnee.

Ein Kuchenblech wird wie zu einer Wähe mit Teig ausgelegt. Die Füllung wird wie zu Reisauflauf, No. 377, hergestellt, nur gibt man noch die geschälten, gemahlenen Mandeln, die Weinbeeren und die Rosinen hinzu. Der Teig wird mit dieser Masse gleichmäßig bestrichen. Man legt ein Teiggitter darüber, bestreicht es mit Eigelb, bestreut es mit Zucker und bäckt den Kuchen bei Mittelhitze 30—40 Min.

Die Füllung kann auch mit Grieß hergestellt werden.

b) Quarkkuchen. Geriebener oder Halbbutterteig, No. 437 und 438, wie bei a). Füllung: 250 g Quark, 30 g Mehl, 1 Pr. Salz, 40 g Butter oder 4 Lfl. Rahm, 50 g Zucker, 50 g gereinigte Rosinen, 1—2 Eier.

Der Quark wird durch ein Sieb gestrichen, mit den andern Zutaten gut verrührt und der Eierschnee darunter gezogen. Der Kuchen wird wie der Osterfladen fertiggemacht.

Statt Zucker und Rosinen kann man 1 Lfl. Kümmel und 10 g Salz in die Füllung geben.

486. Traubenkuchen. a) Blätterteig nach No. 442 von 125 g Mehl, 125 g Butter, Salzwasser — Fülle: 3 Eigelb, 125 g Zucker, 125 g geschälte, gemahlene Mandeln, ½ l Traubenbeeren, 3 Eiweiß.

Ein Tortenblech wird mit Blätter- oder Halbbutterteig belegt; dann gibt man folgende Füllung darauf: Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die Mandeln, Traubenbeeren und der steife Eierschnee hinzugegeben.

Backzeit 30 Minuten.

b) Zuckerteig, nach No. 441, von 200 g Mehl, 100 g Butter, 1 Ei, 40 g Zucker, 1 Lfl. Rum — Fülle: 100 g Mandeln, 1 l Traubenbeeren, 4 Eiweiß, 200 g Puderzucker.

Man stellt einen Zuckerteig her, läßt ihn ausruhen, belegt die Form damit und bäckt ihn goldgelb. Dann bestreut man den gebackenen Boden mit gewiegten Mandeln. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und mit dem gesiebten Zucker leicht vermischt. Von dieser Masse wird etwas zur Garnitur zurückgelassen. Mit dem übrigen vermischt man die Traubenbeeren und gibt sie auf den Teigboden.

Nachdem man mit dem zurückgestellten Eiweiß verziert hat, stellt man die Torte noch schnell in den Ofen, wo sie bei schwacher Hitze hellgelb werden soll.

487. Strudel. 1 Portion Strudelteig nach No. 434.

a) Apfelfüllung: 750 g Aepfel, 100 g Zucker, etwas Zimt, 30 g Rosinen, 30 g Mandeln, 60 g Brösmeli, 30 g Butter.

b) Mandelfüllung: 60—80 g Butter, 120 g Zucker, 200 g Mandeln, 3—5 Eigelb, Zitronenschale, 4 Lfl. Rahm, 3—5 Eierschnee.

c) Reisfüllung: $^3/_4$ l Milch oder Rahm, 200 g Reis, Salz, 60—80 g Butter, 120 g Zucker, Zitronenschale, 3—5 Eigelb, 3—5 Eiweiß.

Man wallt den fertigen, ausgeruhten Strudelteig auf einer bemehlten Serviette so dünn wie möglich aus, ohne daß er Löcher bekommt, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, dann mit der gewünschten Füllung und rollt ihn vorsichtig auf, indem man eine Seite der Serviette in die Höhe hebt. Der aufgerollte Teig wird schnecken- oder hufeisenförmig auf ein befettetes Blech gelegt, mit Butter oder Eigelb bestrichen und unter Zugabe von etwas Milch im heißen Ofen $^3/_4$—1 Std. gebacken. Er kann warm oder kalt serviert werden. Statt Strudelteig kann man auch Hefeteig verwenden.

Man serviert Vanille-, Caramel- oder Fruchtsauce, No. 226, 228, 232, dazu.

a) Apfelfüllung: Die Aepfel werden fein geschnetzelt und mit den übrigen Zutaten vermischt. Sind die Aepfel trocken

oder hart, so können sie mit etwas Wein oder Wasser und Zucker zuerst halb weichgekocht werden.

b) Mandelfüllung: Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eigelb, Zitronenschale, die geschälten, gemahlenen Mandeln und Rahm hinzugegeben und der Eierschnee darunter gezogen.

c) Reisfüllung: Der blanchierte Reis wird mit Milch oder Rahm und Salz dick gekocht. Kochkiste oder Papier: Vorkochen 5 Minuten, Kiste 1 Std. Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, Zucker und Zitronenschale abwechslungsweise und dann der ausgekühlte Reis hinzugegeben. Zuletzt zieht man den steifen Eierschnee unter die Masse.

488. Biskuittorte. 8 Eigelb, 250 g Zucker, 130 g Kartoffelmehl, 8 Eiweiß, nach Belieben Saft und Schale von ½ Zitrone.

Eigelb und Zucker werden 30 Minuten gerührt, dann fügt man das gesiebte Kartoffelmehl und den Eierschnee hinzu, gibt die Masse in die gebutterte, mit Mehl bestreute Form und bäckt sie in Mittelhitze zirka 50—60 Minuten.

489. Mokkatorte. 8 Eigelb, 250 g Zucker, 130 g Kartoffelmehl, 8 Eierschnee. Füllung: 200—250 g Tafelbutter, 200—250 g Zucker, 4—5 Eiweiß, 4—6 Lfl. starken, schwarzen Kaffee (30 g Kaffee und 1½ dl Wasser).

Aus den ersten Zutaten wird eine Biskuittorte gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man sie in 2—3 Scheiben, füllt sie mit Mokkacrème, legt die Teile wieder aufeinander, überzieht die Torte mit Crème und verziert sie noch mit dem Spritzsack.

Zur Crème wird die Butter schaumig gerührt. In einer andern Schüssel schlägt man das Eiweiß zu steifem Schnee, gibt langsam den Zucker hinein und läßt die Masse auf dem Herd leicht lauwarm werden. Unter Rühren läßt man sie wieder auskühlen, gibt tropfenweise den Kaffee hinzu und fügt dann diese Masse langsam der schaumig gerührten Butter bei.

Sollte die Crème gerinnen, so stellt man sie schnell an die Wärme und schwingt sie tüchtig.

490. Biskuitroulade. 4 Eigelb, 80 g Zucker, 80 g Mehl oder 70 g Kartoffelmehl, Saft und Schale von ½ Zitrone, 4 Eiweiß — Konfitüre oder Backcrème nach No. 423.

Nachdem Eigelb und Zucker 20 Min. schaumig gerührt sind, fügt man Zitronensaft und -schale und das gesiebte Mehl hinzu und zieht den Eierschnee darunter. Das Backblech wird mit einem gut mit Butter bestrichenen Papier belegt und der Teig gleichmäßig darauf verteilt. Man bäckt den Kuchen in Mittelhitze zirka 10 Minuten, stürzt ihn auf den Tisch, zieht so schnell wie möglich das Papier ab, bestreicht die Roulade mit Konfitüre oder Backcrème bis 2 cm vom Rand und rollt sie schnell auf. Wenn nötig, wickelt man ein Papier darum. Nach dem Erkalten wird die Roulade zurecht geschnitten, nach Belieben mit einem Guß bezogen und garniert.

Man serviert sie mit Vanille-, Frucht- oder Weinsauce, No. 226, 231, 232, oder mit Schlagrahm.

491. Rhabarberbiskuit. 4 Eier, 200 g geschmolzene Butter, 200 g Zucker, 200 g Mehl, 1 Pr. Salz, Schale von 1 Zitrone — 500 g Rhabarber, 100 g Zucker.

Die Eier werden geklopft, die Butter und die andern Zutaten hineingerührt und so lange gearbeitet, bis ein schöner Teig entsteht.

In einer vorbereiteten Tortenform wird der Teig gleichmäßig verteilt und mit 3 cm langen Rhabarberstückchen belegt. Man bestreut diese mit dem Zucker und bäckt den Kuchen zirka 1 Std. im schwach heißen Ofen.

Anstatt Rhabarber können auch Apfelschnitzchen verwendet werden.

492. Gleichschwer. 250 g Butter, 250 g Zucker, 6 Eigelb Saft und Schale ½ Zitrone, 150 g Mehl, 100 g Kartoffelmehl, 6 Eiweiß.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, Zucker, Zitronensaft und -schale hinzugegeben und die Masse ½ Stunde geschwungen. Dann fügt man die gesiebten Mehle und zu-

letzt den steifen Eierschnee bei und bäckt die Masse bei Mittelhitze $^3/_4$—1 Std.

Nach Belieben kann man etwas Backpulver in die Masse geben.

493. Gleichschwer nach Lausanner Art. 6 Eigelb, 5 eischwer Zucker (zirka 250 g), 3 eischwer Butter (150 g), 3 eischwer Mehl (150 g), ½ Zitronenschale, 6 Eierschnee.

Die Eigelb werden zuerst allein gerührt, dann der Zucker und die flüssige Butter und die Zitronenschale hinzugefügt. Der Eierschnee wird abwechselnd mit dem Mehl darunter gezogen.

Backzeit bei Mittelhitze $^3/_4$—1 Std.

494. Sandtorte. a) 250 g Butter, 6 Eigelb, 250 g Zucker, 250 g Weizenstärke, 3 Eiweiß zu Schnee.

b) 250 g Butter, 8 Eigelb, 250 g Zucker, 120 g Kartoffelmehl, 130 g Mehl, 1—2 Lfl. Rum oder Kirsch, 8 Eierschnee.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Eigelb abwechslungsweise dazugegeben. Man rührt 30 Minuten, fügt das gesiebte Stärkemehl dazu, rührt nochmals 30 Minuten und zieht dann den Eierschnee unter die Masse.

Backzeit bei Mittelhitze 1 Std.

Bei der Sandtorte ist langes, gleichmäßiges Rühren die Hauptsache.

495. Altdeutscher Kuchen. 250 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eigelb, 2 ganze Eier, 125 g Mondamin oder Kartoffelmehl, 125 g Mehl, 30 g süße Mandeln, 3—4 Stück bittere Mandeln, Vanille, Schale $^1/_4$ Zitrone, 6 g Backpulver, 4 Eierschnee.

Die Butter wird schaumig gerührt, abwechslungsweise der mit Vanille gestoßene Zucker, Eier und Eigelb hinzugegeben. Dann fügt man die geschälten, gemahlenen Mandeln, die gesiebten Mehle, Zitronenschale, Backpulver und zuletzt den Eierschnee hinzu, füllt die Masse in die Form und bäckt sie bei Mittelhitze 1—$1^1/_4$ Std.

Man kann den Kuchen mit Schokoladeguß, No. 559, überziehen.

496. Baumkuchentorte. 250 g Tafelbutter, 250 g Mondamin oder Maizena, 250 g Zucker, Vanille, Schale ½ Zitrone, 2 Eier, 5 Eigelb, 5 Eiweiß.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, Eier, Zitronenschale und der mit Vanille gestoßene Zucker abwechslungsweise dazugegeben und 30 Minuten gerührt. Dann fügt man einen Teil des gesiebten Mehles und die Hälfte des Eierschnees hinzu und dann nach und nach das übrige Mehl und den Rest Eierschnee.

In eine gebutterte Tortenform gibt man 2 Löffel voll von der Masse, bäckt sie goldgelb, gibt wieder 2 Löffel voll darüber, bäckt sie wieder und fährt so fort, bis alles aufgebraucht ist. Wenn die letzte Schicht darüber gegeben ist, läßt man den Kuchen etwa 15—20 Minuten im Ofen.

497. Marmorkuchen. 250 g Butter, 250 g Zucker, 6 Eigelb, 250 g Mehl, 250 g Kartoffelmehl, 1 Tasse Milch, 1 Paket Backpulver, 6 Eiweiß — 2 Lfl. Kakao.

Die Butter wird schaumig gerührt, die Zutaten nach und nach dazugegeben, zuletzt das gesiebte Backpulver und der Eierschnee. Dann teilt man den Teig in 2 Teile, mischt eine Hälfte mit dem Kakao und füllt nun abwechselnd 1 Löffel voll hellen und 1 Löffel voll dunkeln Teig in eine vorbereitete Torten- oder Gugelhopfform. Bei der zweiten Lage versetzt man die Farben.

Backzeit bei Mittelhitze ¾—1 Std.

Nach Belieben Schokoladenguß, No. 559.

498. a) Silberkuchen. 250 g Butter, Vanille, 250 g Zucker, 250 g Mehl, 10 Eiweiß, 1 Paket Backpulver.

Zu der schaumig gerührten Butter gibt man den mit Vanille gestoßenen Zucker, das Mehl, die Hälfte des Eierschnees und das gesiebte Backpulver. Zuletzt wird der Rest des Eierschnees locker unter die Masse gezogen.

Backzeit bei Mittelhitze ¾—1 Std.

Nach Belieben Schokoladenguß, No. 559.

b) Goldkuchen. 250 g Butter, 10 Eigelb, 1 Pr. Salz, 250 g Zucker, 500 g Mehl, Schale 1 Zitrone, 1 Tasse Milch, 1 Paket Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, Zucker, Zitronenschale, Salz und Milch hinzugegeben. Zuletzt fügt man das mit dem Backpulver vermischte Mehl hinzu, füllt die Masse rasch in die Form und bäckt sie bei Mittelhitze $^3/_4$—1 Std.

499. Teekuchen. 200 g Butter, 200 g Zucker, 6 Eigelb, Saft und Schale 1 Zitrone, 50 g länglich geschnittene Mandeln, 100 g Rosinen und Sultaninen, 2—3 Lfl. Milch, 300 g Mehl, ½ Paket Backpulver, 6 Eierschnee.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eigelb und nach und nach die übrigen Zutaten hinzugefügt, zuletzt der Eierschnee. Man füllt die fertige Masse in die vorbereitete Form und bäckt sie zirka 1 Std.

500. Spitzbergertorte. 200 g Butter, 4 Eier, 200 g Zucker, 80 g Rosinen, 200 g Mehl, ½ Zitrone, 1 Messerspitze Triebsalz.

Zu der schaumig gerührten Butter gibt man abwechslungsweise Zucker, Eier und Zitronenschale und schwingt die Masse ½ Std. Dann gibt man Rosinen, Zitronensaft, das gesiebte Mehl und zuletzt das Triebsalz hinzu, füllt die luftige Masse in die vorbereitete Form. Backzeit: 1 Std.

501. Orangentorte. a) 120 g Butter, 220 g Zucker, 3 Eigelb, 375 g Mehl, 3½ dl Milch, ½ Backpulver, Schale von 1½ Orangen. — Füllung: 500 g Aepfel, 50 g Zucker, Saft von 3 Orangen. — Glasur: 150 g Staubzucker, 3 Lfl. Orangensaft, siehe No. 556.

Die Butter wird schaumig gerührt, die übrigen Zutaten, zuletzt der Eierschnee, hinzugegeben. Backzeit: zirka 1 Std. Der erkaltete Kuchen wird in 2 Scheiben geschnitten, mit folgender Masse gefüllt. Füllung: Man stellt einen feinen Apfelbrei nach No. 365 her, den man mit Orangensaft abschmeckt. Die fertige Torte wird mit der kalt gerührten

Glasur überzogen, trocknen gelassen und mit Orangenschnitzen garniert.

b) 125 g Butter, 1 Ei, 100 g Zucker, Zitronen- und Orangenschale, 250 g Mehl, etwas Backpulver. — Fülle: 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb, Saft von 1½ Orangen und ½ Zitrone, Orangenschale. — Garnitur: Orangenschnitze.

Aus Butter, Ei, Zucker, Zitronenschale, Mehl und Backpulver stellt man einen gerührten Teig her. Nach dem Auskühlen werden 2 gleich große Böden davon ausgerollt; der eine wird mit einem Teigrändchen umgeben. Dann werden die Böden in Mittelhitze gelb gebacken. Zur Fülle werden alle Zutaten im kochenden Wasserbade mit dem Schneebesen dicklich geschwungen. Man legt den glatten Tortenboden auf eine Tortenplatte, bestreicht ihn mit der Hälfte der Fülle, legt den andern Boden mit dem Teigrändchen nach oben darauf und verteilt die andere Hälfte der Crème darauf. Man verziert die Torte mit eingezuckerten Orangenschnitzen.

c) 5 Eiweiß, 5 Eigelb, 140 g Vanillezucker, 140 g geschälte, geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 35 g Brösmeli, Saft 1 Orange — Orangenschnitze von 2 Orangen — Vanillezucker.

In die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß zieht man mit dem Schneebesen die Eigelb und den Vanillezucker. Dann mischt man mit einem Löffel die Mandeln und die mit Orangensaft gut befeuchteten Brösmeli leicht darunter. Die Masse wird in der Springform halb gebacken, dann mit den gut gezuckerten Orangenschnitzen hübsch belegt und fertig gebacken. Man gibt die Torte mit Vanillezucker bestäubt zu Tische.

502. Gugelhopf mit Backpulver. **a)** 4 Eigelb, 150 g Zucker, 100 g Butter, Schale ½ Zitrone, 100 g Rosinen und Weinbeeren, 1 Tasse Milch, 1 Paket Backpulver, 450 g Mehl, 4 Eiweiß.

b) 2 Eigelb, 60 g Zucker, 60 g Butter oder Fett, Schale ½ Zitrone, 100 g Rosinen und Weinbeeren, zirka 4 dl Milch, 1 Paket Backpulver, 450 g Mehl, 2 Eiweiß.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die flüssige Butter, die gereinigten Beeren, Zitronenschale, Mehl und Milch hinzugefügt. Zuletzt gibt man das gesiebte Backpulver und den Eierschnee hinzu, füllt die Masse in die gut gebutterte, mit Brösmeli bestreute Gugelhopfform und bäckt sie zirka 1 Std.

Der Gugelhopf kann nach dem Stürzen mit Zucker besiebt werden.

Die Form kann anstatt mit Brösmeli mit feingeriebenen Mandeln bestreut werden.

503. Schokoladentorte. a) 150 g Butter, 3 Eier, 300 g Zucker, 75 g Haselnüsse, 120 g Schokoladenpulver, 1½ dl Milch oder Rahm, 300 g Mehl, ½ Paket Vanillin, ½ Paket Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt und Eier und Zucker abwechslungsweise dazugegeben. Dann kommen die geriebenen Haselnüsse, Schokolade, Milch und zuletzt das mit dem Backpulver vermischte Mehl durch ein Sieb hinzu. Die fertige Masse wird in die vorbereitete Form gefüllt und zirka 1 Std. bei Mittelhitze gebacken.

b) 150 g Butter, 200 g Zucker, 6 Eigelb, 150 g Mandeln, 150 g Schokolade, 200 g Mehl, 3—4 Lfl. Rahm oder Milch, ½ Paket Backpulver, 6 Eierschnee.

Die Masse wird wie unter a) hergestellt, nur zieht man zuletzt den steif geschlagenen Eierschnee darunter.

504. Haselnußtorte. a) 350 g leicht geröstete, geschälte, gemahlene Haselnüsse, 350 g Zucker, Vanille, Schale ½ Zitrone, 20 g Mehl, 10 Eigelb, 10 Eiweiß, 1 Messerspitze Backpulver.

b) 200 g ungeschälte Haselnüsse, 200 g ungeschälte Mandeln, 350 g Zucker, 10 Eigelb, 1 Lfl. Kirsch oder Saft ½ Zitrone, 10 Eiweiß.

c) 2 Eigelb, 250 g Zucker, 2—3 dl Milch oder Rahm, 50 g geriebene Schokolade, 250 g geriebene Haselnüsse, 1 Lfl. Rum, 250 g Mehl, 1 Backpulver, 2 Eierschnee.

Eigelb und Zucker werden 20 Minuten schaumig gerührt, die übrigen Zutaten, zuletzt der Eierschnee, hinzugegeben und die Masse 1—1¼ Std. gebacken.

Die Haselnußtorte kann nach dem Erkalten in 2—3 Teile geschnitten und mit Backcrème, Nr. 423, gefüllt, nach Belieben auch damit überzogen und garniert werden. Sehr gut ist auch eine Füllung von Schlagrahm, dem man nach Belieben etwas geröstete, fein gemahlene Haselnüsse untermischen kann.

505. Mandeltorte. 9 Eigelb, 300 g Zucker, 300 g geschälte, gemahlene Mandeln, ½ Zitronenschale, 50 g Mehl, 9 Eiweiß.

Zubereitung wie bei der Haselnußtorte.

506. Schwarzbrottorte. 150 g Butter, 250 g Zucker, 10 Eigelb, 200 g geriebene Mandeln, 200 g geröstetes, geriebenes Schwarzbrot, ½ Glas Rum, 50 g fein geschnittenes Orangeat und Zitronat, 1 Pr. Nelkenpulver, Zimt, 10 Eiweiß.

In die schaumig gerührte Butter gibt man nach und nach die Eigelb und den Zucker. Man schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee und zieht diesen mit den Mandeln, dem Brot und den andern Zutaten leicht unter die Masse.

Backzeit 1 Std.

Orangeat und Zitronat können nach Belieben weggelassen werden.

507. Datteltorte. 280 g ausgesteinte Datteln (ca. 400 g unausgesteinte), 280 ungeschälte, gemahlene Mandeln, 8 Eigelb, 280 g Zucker, Vanille, 1 Lfl. Backpulver, 8 Eiweiß.

Die Datteln werden fein geschnitten und mit den gemahlenen Mandeln vermischt. Die Eigelb werden mit dem

Zucker schaumig gerührt, Mandeln, Datteln, Backpulver und der Eierschnee hinzugefügt.

Backzeit bei mäßiger Hitze 1 Std.

508. Rübentorte. **a)** 7 Eigelb, 300 g Zucker, 300 g rohe, geriebene Rüben, 300 g geschälte, gemahlene Mandeln, 10 g Zimt, 1 Pr. Nelkenpulver, Muskat, Saft und Schale ½ Zitrone, 50 g Mehl, 7 Eiweiß.

b) 5 Eigelb, 300 g Zucker, 300 g rohe, geriebene Rüben, 200 g geschälte, gemahlene Mandeln, 10 g Zimt, 1 Pr. Nelkenpulver, Muskat, Saft und Schale ½ Zitrone, 100 g Mehl, 5 Eiweiß, ¼ Paket Backpulver.

Eigelb und Zucker werden 20 Minuten schaumig gerührt, die übrigen Zutaten, zuletzt der Eierschnee, hinzugefügt.

Backzeit bei Mittelhitze 1—1¼ Std.

509. Kartoffeltorte. **a)** 7 Eigelb, 300 g Zucker, 200 g geschälte, gemahlene Mandeln, 350 g gekochte, geriebene Kartoffeln, Schale ½ Zitrone, 7 Eiweiß.

b) 250 g Zucker, 4 Eigelb, 100 g geschälte, geriebene Mandeln oder Nüsse, 50 g Zitronat, 500 g gekochte, geriebene Kartoffeln, ½ Teel. Natron, 4 Eierschnee.

Zubereitung siehe Rübentorte.

510. Plum-cake (englischer Kuchen). **a)** 125 g Butter, 5 Eigelb, 1 Pr. Salz, 250 g Zucker, 150 bis 200 g Sultaninen, 150—200 g Zitronat, 300 g Mehl, 1 kleines Glas Rum, ¼ Päcklein Backpulver, 5 Eiweiß.

b) 80 g Butter, 175 g Zucker, 2 Eigelb, 375 g Mehl, 1 Paket Backpulver, 3—4 dl Milch, 100 g Weinbeeren, 80 g Zitronat, 2 Eierschnee.

Die Butter wird schaumig gerührt und Eigelb und Zucker hinzugegeben. Wenn die Masse luftig ist, fügt man das gesiebte Mehl, den Rum, die gewaschenen, aufgequollenen Beeren und das kleingeschnittene Zitronat hinzu. Zuletzt gibt man das Backpulver und den Eierschnee darunter, füllt die Masse in die mit bebuttertem Papier ausgelegte Kastenform und bäckt sie sofort 1—1½ Std. bei Mittelhitze.

Nach Belieben kann man dem Plum-cake kandierte Früchte und ganze, geschälte Mandeln beifügen. Zum Anrichten wird das Papier am Rande ausgezackt.

511. Linzertorte. a) 200—250 g Butter, 200 g Zucker, 2 Eier, 200 g ungeschälte, gemahlene Mandeln, 200 g Mehl, 10 g Zimt, 1 Messerspitze Nelkenpulver, Schale ½ Zitrone — Konfitüre — Eigelb zum Bestreichen.

b) 50 g Butter, 2 Eigelb, 40—60 g geriebene Nüsse oder Mandeln, 40 g geriebene Schokolade, 180 g Zucker, 250 g Mehl, ¼ Backpulver, 2 Eiweiß, wenn nötig 2 Lfl. Milch — Konfitüre — Eigelb zum Bestreichen.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eier, Zucker und Gewürz abwechselnd hinzugefügt. Dann gibt man die Mandeln und das Mehl hinein und füllt ⅔—¾ der Teigmasse in eine vorbereitete Form, so, daß sie am Rande etwas höher steht. Man verteilt darauf 1 Tasse dicke, säuerliche Konfitüre. Den übrigen Teig verknetet man mit etwas Mehl und verwendet ihn zu einer beliebigen Verzierung. Diese wird dann mit Eigelb bestrichen und die Torte bei Mittelhitze 1—1½ Std. langsam gebacken.

Die Linzertorte schmeckt nach 2—3 Tagen am besten.

512. Sudeltorte. 250 g Butter, 250 g Zucker, 5 Eier, 250 g geschälte, gemahlene Mandeln, 250 g Mehl, ¼ Zitronenschale — Konfitüre.

Die Masse wird wie zur Linzertorte gerührt. Man gibt die Hälfte davon in die bestrichene Tortenform und zieht sie am Rand etwas in die Höhe. Eine Tasse voll dicke Konfiture wird hineingegeben, die andere Hälfte des Teiges darüber gestrichen und die Torte bei ziemlich starker Hitze 1½ Std. gebacken.

513. Jägertorte. 6 Eier, 6 Eigelb, 250 g Zucker, Saft und Schale 1 Zitrone, 20 g Zimt, 2 Messerspitzen Nelkenpulver, 250 g ungeschälte Mandeln — 1 Tasse Konfitüre, 3—6 Eiweiß, 60—120 g Staubzucker.

Eier, Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten hinzugegeben und die Masse in gut be-

strichener Form gebacken. Wenn man den Kuchen aus dem Ofen nimmt, gibt man die Konfitüre darauf und verziert die Torte mit dem steifen Eierschnee, den man mit dem Staubzucker vermischt hat. Man stellt die Torte noch schnell in den warmen Ofen, bis das Eiweiß Farbe angenommen hat.

514. Kirschentorte. a) 5 Weggli, 1 Tasse kochende Milch, 50 g Butter, 4—6 Eigelb, 120 g Zucker, 120 g ungeschälte, geriebene Mandeln, 3 Lfl. Kirsch, 1 Messerspitze Zimt, 1 kg Kirschen, 4—6 Eiweiß.

Die Weggli werden zerschnitten, mit der Milch übergossen und fein zerstossen. Dann rührt man die Butter schaumig, gibt die verschiedenen Zutaten hinzu, auch die ganzen oder entsteinten Kirschen und zuletzt den Eierschnee. Die Torte wird bei mittlerer Hitze 1—$1^1/_4$ Std. gebacken. Es können auch eingemachte Kirschen verwendet werden.

b) $^1/_2$ l Milch, 1 Pr. Salz, 120 g Grieß, 100 g Butter, 120 g Zucker, 4—6 Eigelb, $^3/_4$—1 kg entsteinte Kirschen, 4—6 Eierschnee.

Milch und Salz werden erhitzt und mit dem Grieß zu einem dicken Brei gekocht. Dann rührt man die Butter schaumig, fügt abwechselnd Eigelb und Zucker, dann den ausgekühlten Grießbrei und die vorbereiteten Kirschen hinein. Zuletzt zieht man den Eierschnee unter die Masse, füllt diese in die vorbereitete Tortenform und bäckt sie wie die vorige Kirschentorte.

515. Russische Apfeltorte. 140 g Butter, 140 g Zucker, 4 Eigelb, 140 g Mehl, 1 Messerspitze Natron, 4 Eierschnee —dicker Apfelbrei von 2 kg Aepfeln und Zucker nach Bedarf.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Eigelb hinzugegeben und alles noch 20 Minuten gerührt. Dann fügt man das Mehl und das Natron und zuletzt den steifen Eierschnee hinzu. Auf ein befettetes, mit Mehl bestäubtes Blech zeichnet man gleiche Ringe von Tortengröße, streicht von dem Teig dünne, gleichmäßige Böden innerhalb derselben und bäckt sie bei Mittelhitze. Man bestreicht sie ziemlich

dick mit Apfelbrei und legt sie lagenweise aufeinander. Die oberste Platte wird mit einer warm bereiteten Tortenglasur, Nr. 557, überzogen und nach Belieben garniert.

516. Schichttorte. 375 g Butter, 375 g Zucker, 6 Eigelb, 75 g Mandeln, 375 g Mehl, 4 Eierschnee — 75 g Schokolade, 2 Eiweiß — Konfitüre oder 1 Portion Backcrème, Nr. 423.

Die Butter wird schaumig gerührt, die andern Zutaten abwechselnd dazugegeben, zuletzt der Eierschnee. Von $^3/_5$ der Masse bäckt man 3 gleich große Böden.

Zu den übrigen $^2/_5$ gibt man die geriebene Schokolade und die 2 Eierschnee und bäckt von dieser Masse 2 Böden.

Die Torte wird mit Konfitüre oder Backcrème gefüllt, die einzelnen Böden schön aufeinander gepaßt und zuletzt eine Glasur darüber gegeben.

517. Vacherin. 6 Eiweiß, 300 g feiner Zucker — 6 dl Rahm, Vanillezucker.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen. Man zieht vorsichtig den gesiebten Zucker darunter, füllt die Masse in den Dressiersack, der mit einer glatten, runden Tülle versehen ist, und spritzt auf ein bebuttertes, bemehltes Blech oder auf ein weißes Papier 3 gleichmäßig große, zusammenhängende Platten, z. B. Gitter. Sie werden noch mit feinem Zucker besiebt, 10—15 Minuten an der Kühle stehen gelassen und langsam im schwach warmen Ofen gelb gebacken. Zum Abheben wird das Blech auf ein nasses Tuch oder das Papier auf den nassen Tisch gelegt.

Kurze Zeit vor dem Anrichten schlägt man den Rahm schön fest und versüßt ihn angenehm mit Vanillezucker. Man gibt einige Löffel voll davon auf eine runde Platte, legt einen der gebackenen Böden darauf usw. Als oberster Boden wird der am schönsten gebackene aufgesetzt. Man ebnet die Ränder mit Rahm aus und bespritzt die Oberfläche mit dem Spritzsack, der mit der Sterntülle versehen ist.

518. Maiskuchen. a) 1 Tasse Milch, $^3/_4$ Tasse Zucker, 1 Tasse Mais, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Rahm, Schale ½ Zitrone oder 1 Teelfl. Anis, 50 g Weinbeeren, 1 Paket Backpulver.

Milch und Zucker werden zusammen aufgekocht, über den Mais gegossen und dieser zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Dann fügt man die übrigen Zutaten, zuletzt das Backpulver bei. Die Masse wird in der vorbereiteten Form bei guter Hitze ca. 1 Std. gebacken.

b) 1 Tasse Milch, $^3/_4$ Tasse Zucker, 1 Tasse Mais, 1 Tasse Mehl, 1 Ei, 20 g Butter, 1 Paket Backpulver, nach Belieben 50 g Weinbeeren oder 40 g Schokoladenpulver.

Mais, Mehl und Zucker werden gemischt und mit der Milch angerührt. Dann fügt man das Ei, die geschmolzene Butter und die übrigen Zutaten hinzu und beendigt den Kuchen wie oben.

519. a) Kriegstorten. 2 Tassen Haferflocken, 1 Tasse Rahm, 1 Ei, 250 g Zucker, 10 g Zimt, 5 g Nelkenpulver oder statt dessen 40 g geriebene Schokolade, ½ Paket Backpulver — Mehl nach Bedarf — 1 Tasse Konfitüre, Ei zum Bestreichen.

Die Haferflocken werden mit dem Rahm und dem Ei vermischt und einige Zeit stehen gelassen. Nun fügt man die übrigen Zutaten bei und mischt so viel Mehl darunter, daß die Masse dick, aber doch noch gut streichbar ist. Man beendigt sie wie die Linzertorte, Nr. 511.

b) Fladen. 500 g Mehl, 1 Ei, 500 g Zucker, 1 Kaffeel. Zimt, 4 Kaffeelfl. Kakao, 1 Messerspitze Nelkenpulver, 2 Tassen süßen oder sauren Rahm, 1 Paket Backpulver oder 1 Kaffeelfl. Natron. Aus den angegebenen Zutaten wird ein glatter Teig hergestellt. Man füllt ihn in die vorbereitete Form oder in ein Wähenblech und bäckt ihn ca. 1 Std.

c) 400 g Mehl, 2 Eier, 300 g Zucker, 1 Tasse Rahm, 1 Tasse Milch, 50 g Butter, ½ Tasse Zitronat und Weinbeeren, 1 Backpulver.

Zubereitung wie bei b.

d) mit Früchten. 150 g Zucker, 2 Eier, ½ Tasse Rahm oder Milch, 250 g Mehl, 1 Pr. Natron oder ½ Paket Backpulver — 500 g Früchte (Apfelscheiben, Rhabarberstückchen,

ausgesteinte Kirschen, Zwetschgen etc.) 50 g Zucker zum Bestreuen.

Der Teig wird in der Art eines Omelettenteiges angerührt. Er darf ziemlich dickflüssig sein und wird dann in eine gut vorbereitete Springform gegossen. Die vorbereiteten Früchte werden hübsch darauf gelegt. Man bäckt den Kuchen bei Mittelhitze ca. $^3/_4$ Std. und bestreut ihn noch warm mit Zucker.

Kleines Backwerk.

520. Kräbeli. 500 g Zucker, 4 Eier, 2 Lfl. erlesener, gereinigter Anis, 1 Messerspitze Triebsalz, 460—500 g Mehl.

Zucker und Eier werden zusammen ½ Std. gerührt, Anis, Triebsalz und Mehl darunter gemengt und alles zu einem Teig verarbeitet. Man rollt ihn mit den Händen zu fingerdicken Stangen aus, schneidet 6—8 cm lange Stücke davon ab, spitzt sie auf der einen Seite etwas zu, macht 2—3 schräge Einschnitte, legt sie hufeisenförmig auf ein mit Mehl bestäubtes Blech oder Brett und läßt sie über Nacht an warmem Orte antrocknen. Man bäckt sie bei schwacher Hitze; sie müssen auf der oberen Seite weiß bleiben. — Nach Belieben kann man Saft und Schale von ½ Zitrone in den Teig geben.

521. Springerli (Anisbrötchen). 500 g Zucker, 4 große oder 5 kleine Eier, 2 Lfl. Anis, 1 Messerspitze Triebsalz, 500 g auf dem Ofen ausgetrocknetes Mehl.

Der Teig wird nach obigem Rezept zubereitet. Man wallt ihn $^3/_4$ cm dick aus, formt ihn mit bemehltem Holzmodell, legt die Springerli auf ein eingefettetes Blech und läßt sie bis am folgenden Tag an einem warmen Orte ruhen. Man bäckt sie bei schwacher Hitze. Vor dem Backen kann eine Probe gemacht werden; bekommen sie im Ofen keine Füßchen, so läßt man sie noch einige Stunden ruhen. Sie müssen wie die Kräbeli oben weiß bleiben.

522. Mailänderli. a) 125—250 g Butter, 250 g Zucker, 3—4 Eier, Schale ½ Zitrone, 1 Pr. Salz, 500 g Mehl — Eigelb mit 1 Pr. Zucker zum Bestreichen.

b) 360 g Butter, 250 g Zucker, 3 Eier oder 5 Eigelb, 1 Pr. Salz, 500 g Mehl — Eigelb mit Zucker zum Bestreichen.

c) 250 g Butter, 250 g Zucker, 125 g geschälte, geriebene Mandeln, 2 Eier, 500 g Mehl, 1 Pr. Salz — Eigelb mit Zucker zum Bestreichen.

Zu der schaumig gerührten Butter kommen Zucker, Eier, Zitronenschale und zuletzt das gesiebte Mehl. Ist der Teig schön glatt gewirkt, läßt man ihn an der Kälte ruhen, wallt ihn dann ½ cm dick aus, sticht mit Blechförmchen beliebige Figuren aus, legt diese auf ein gefettetes Blech, bestreicht sie sorgfältig mit dem Eigelb und bäckt sie bei guter Hitze.

523. Pfaffenkäpplein. 500 g Mehl, 250 g Butter, 250 g Zucker, 2 Eier, 1 Eigelb und 1 Eiweiß zum Bestreichen — Konfitüre zum Füllen.

Man stellt einen Teig nach Nr. 441 her. Nach dem Auskühlen wallt man ihn messerrückendick aus und sticht runde Plätzchen aus. In die Mitte gibt man etwas Konfitüre, bestreicht den Rand mit Eiweiß und formt Dreispitzhütchen. Sie werden mit Eigelb bestrichen und gebacken.

524. Mandelringlein. 250 g Mehl, 190 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eigelb — zum Bestreichen: 1 Ei — zum Bestreuen: 50 g Mandeln, 30 g Zucker und Zimt.

Man stellt einen Teig nach Nr. 441 her, den man etwas ruhen läßt. Man wallt ihn ½ cm dick aus, sticht Ringe davon ab, bepinselt sie mit zerklopftem Ei, bestreut sie dicht mit geschälten, geriebenen Mandeln, die man mit Zucker und Zimt vermischt hat, und bäckt die Ringe in guter Hitze.

525. Schwabenbrötchen. 250 g Butter, 250 g Zucker, 2 Eier, 1 Teel. Zimt, 400 g Mehl.

Zu der schaumig gerührten Butter kommen nach und nach die übrigen Zutaten. Man knetet den Teig rasch und läßt ihn auskühlen. Man wallt ihn ¾ cm dick aus, sticht Förmchen aus und bäckt diese in mäßiger Hitze.

526. Albertbiskuits. **a)** 250 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, Vanille, 1 Messerspitze Backpulver, 750 g Mehl.

b) 50 g Butter, 250 g Zucker, 1 Ei, 1 Tasse Rahm, Vanille, 500 g Mehl, 1 Pr. Natron oder Backpulver.

Zu der schaumig gerührten Butter mischt man abwechslungsweise den mit Vanille gestoßenen Zucker, die Eier und zuletzt das gesiebte Mehl mit dem Backpulver. Man wirkt den Teig, bis er schön zusammenhält, stellt ihn ½ Std. kalt, wallt ihn 3 mm dick aus, sticht runde Plätzchen aus und bäckt diese bei Mittelhitze schön hellgelb. — Vor dem Ausstechen kann man die Plätzchen mit einem gut bemehlten Reibeisen oder mit einer Gabel verzieren.

527. Sablés. 175 g Butter, 70 g Vanillezucker, 250 g Mehl.

Unter die schaumig gerührte Butter mischt man den Zucker und das gesiebte Mehl. Man verarbeitet alles zu einem festen Teig, den man einige Zeit ruhen läßt. Man wallt ihn ½ cm dick aus, sticht runde Plätzchen aus und bäckt diese in Mittelhitze.

528. Brezeli (Bricelets). 250 g Butter oder 140 g Butter und 80 g Schweinefett, 4 Eier, 250 g Zucker, 1 kleine Pr. Salz, Zitronenschale, 500 g Mehl.

Zu der schaumig gerührten Butter kommen Zucker, Eier, fein gewiegte Zitronenschale und Salz. Man siebt das Mehl dazu, arbeitet die Masse zu einem glatten Teig und läßt diesen ½ Std. an der Kühle ruhen. Dann formt man davon mit bemehlten Händen wallnußgroße Kugeln und bäckt diese zwischen dem heiß gemachten, eingefetteten Brezeleisen auf beiden Seiten leicht braun. Man legt sie zum Erkalten flach auf ein Sieb oder wickelt sie noch heiß über ein Tabakrollenholz.

529. Sandtortenplätzchen. 250 g Butter, 250 g Zucker, 2 Eier, ½ Stange Vanille, 250 g Kartoffelmehl, 250 g Mehl, 1 Messerspitze Natron.

Zu der schaumig gerührten Butter fügt man die Eier, den mit Vanille gestoßenen Zucker, das gesiebte Mehl, Kartoffelmehl und das Natron. Dann wirkt man den Teig, läßt ihn

an der Kälte ruhen, wallt ihn dünn aus, sticht Plätzchen aus und bäckt sie hellgelb.

530. S-Gebäck. 330 g Butter, 190 g Zucker, 2 Eier, 4 Eigelb, Vanille, 500 g Mehl.

Der Zucker wird mit der Vanille gestoßen und mit den Eiern zu der schaumig gerührten Butter gegeben. Man fügt das gesiebte Mehl bei, füllt den Teig in die Teigspritze und formt auf ein eingefettetes Blech S. Man bäckt sie in Mittelhitze hellgelb.

531. Rosinen-Höckli. 185 g Butter, 185 g Zucker, 3 Eier, 250 g Rosinen, 375 g Mehl.

Zu der schaumig gerührten Butter kommen Zucker, Eier, die gereinigten Rosinen und das gesiebte Mehl. Mit einem Kaffeelöffel setzt man nußgroße Häufchen auf ein gefettetes Blech und bäckt sie bei Mittelhitze.

532. Totenbeinli. a) 150 g Butter, 250 g Zucker, 3 Eier, 1 Lfl. Zimt, 150 g Mandeln, 500 g Mehl.

Zu der schaumig gerührten Butter gibt man den Zucker, die Eier, den Zimt, die ungeschälten, blättrig geschnittenen Mandeln und zuletzt das Mehl. Man knetet den Teig und formt einen rechteckigen, 10 cm breiten Kloß davon, den man bis zum folgenden Tag an die Kälte stellt. Nun schneidet man querüber 1 cm dicke Stengelchen, die man in Mittelhitze schön gleichmäßig bäckt.

b) 4—500 g Zucker, 500 g Haselnüsse, 500 g Mehl, 5 Eier, 50 g Butter, Schale ½ Zitrone, 1 Lfl. Zimt.

Die Haselnüsse werden mit einem Tuch abgerieben, grob geschnitten, eine Handvoll wird ganz gelassen. Man stellt den Teig nach obigem Rezept her und verarbeitet ihn ebenso.

533. Grüschbrot. 250 g Mehl, 125 g Butter, 250 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb, 1 Pr. Salz, 1 Lfl. Zimt, 125 g ungeschälte, geriebene Mandeln — 1 Eigelb zum Bepinseln.

Die Butter wird zum gesiebten Mehl gepflückt und damit verrieben; dann mischt man Zucker, Zimt, Mandeln, Salz und die Eier dazu. Man knetet den Teig gut durch, läßt ihn kurze Zeit ruhen, wallt ihn ½ cm dick aus, legt ihn auf das gut

vorbereitete Blech, bestreicht ihn mit Eigelb und bäckt ihn in mäßiger Hitze. Noch warm, schneidet man verschobene Vierecke davon.

534. Gefüllte Teeplätzchen. 500 g Mehl, 250 g Butter, 150 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb — Marmelade zum Füllen — Vanillezucker.

Man zerpflückt die harte Butter, gibt sie zu dem gesiebten Mehl und reibt beides. Zucker und Eier rührt man schaumig, vermischt diese Masse mit dem Mehl und knetet alles, bis der Teig schön zusammenhält. Man läßt ihn an der Kälte ruhen, wallt ihn dünn aus, sticht runde Plätzchen aus und bäckt sie hellgelb. Man bestreicht die Hälfte der Plätzchen, solange sie noch heiß sind, auf der unteren Seite mit Marmelade, legt je zwei aufeinander und wendet sie in feinem Vanillezucker.

535. Vanillebrezeln. 250 g Butter, 100 g Zucker, 100 g Mandeln, 280 g Mehl — 100 g Vanillezucker zum Wenden.

Die geschälten Mandeln gibt man 2 mal durch die Mandelmühle und knetet sie mit den andern Zutaten zusammen zu einem mürben Teig, den man ½ Std. ruhen läßt. Dann rollt man mit leichten Händen bleistiftdicke Röllchen, schneidet 12 cm lange Stücke davon ab, formt sie zu Brezeln, legt sie auf ein leicht befettetes Backblech und bäckt sie bei guter Hitze schön hellgelb. Beim Herausnehmen wendet man sie vorsichtig im Vanillezucker und legt sie, solange sie noch warm sind, nicht aufeinander.

536. Nußstangen. 125 g Nüsse oder Haselnüsse, 100 bis 125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eigelb, 150 g Mehl — 1 Ei zum Bepinseln.

Die abgeriebenen Haselnußkerne werden gemahlen und mit den übrigen Zutaten schnell zu einem feinen Teig verknetet, den man auskühlen läßt. Dann formt man davon fingerlange, bleistiftdicke Rollen, bepinselt sie mit Ei und bäckt sie bei guter Hitze 12—15 Minuten.

Man kann den Teig auch ½ cm dick auswallen und 1½ cm breite, 8 cm lange Streifen davon schneiden. Man beendigt sie wie die erstern.

537. Pfeffernüsse. a) 2 Eier, 2 Eigelb, 250 g Zucker, 125 g geschälte, gemahlene Mandeln, 30 g Zitronat, 30 g Orangeat, ½ Kaffeelfl. Zimt, ¼ Muskatnuß, 1 Pr. Nelkenpulver, 250 g Mehl, 3 g Pottasche.

Eier und Zucker werden ¼ Std. gerührt, mit den Gewürzen vermengt, mit Mehl und der in 2 Lfl. kaltem Wasser aufgelösten Pottasche durchgeknetet. Man formt nußgroße Kügelchen, die man über Nacht stehen läßt. Man bäckt sie in mäßiger Hitze.

b) 2 Eier, 250 g Zucker, 50 g Zitronat, 1 Teel. Zimt, ½ Zitronenschale, ½ Teel. Nelkenpulver, ¼ Muskatnuß, 2½ g Pottasche, 250 g Mehl.

Zubereitung wie bei a.

538. Nürnberger Lebkuchen. 500 g Zucker, 4 Eier, 80 g Zitronat, 500 g Mandeln, 1 Zitronenschale, etwas Muskatnuß — Rosenwasser.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die ungeschälten, gemahlenen Mandeln und die Gewürze beigemengt. — Auf runde oder längliche Oblaten streicht man die Masse bergartig auf. Das Messer wird dabei in Rosenwasser getaucht. Die Kuchen werden bei mäßiger Hitze gebacken. Man kann sie vor dem Backen mit Mandeln und Rosinen garnieren oder nach dem Backen mit Schokolade- oder weißer Glasur, Nr. 559 und Nr. 556, überziehen und beliebig verzieren.

539. Zimtpitte. 140 g Butter, 250 g Zucker, 250 g Mandeln, ½ Zitronenschale, 140 g Mehl, 1 Lfl. Zimt, 1 Pr. Nelkenpulver, 2 Eigelb, 2 Eierschnee. — Zum Bestreuen: 20 g Zucker, 40 g Mandeln.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, Zucker, die Gewürze und die ungeschälten, fein gemahlenen Mandeln dazugegeben. Nun zieht man Mehl und Eierschnee darunter und verteilt die Masse fingerdick auf ein gefettetes Blech.

Man bestreicht sie mit Eiweiß, streut groben Zucker und geschälte, länglich geschnittene Mandeln darüber und bäckt sie bei Mittelhitze. Noch warm, schneidet man den Kuchen in längliche Vierecke.

540. Plaisir de dames. 75 g Mehl, 60 g Zucker, $^3/_4$ bis 1 dl Rahm.

Mehl und Zucker werden mit dem Rahm glatt angerührt. Diese Masse streicht man mit einem warmen Messer in Form von runden Plätzchen auf ein gut gefettetes Blech und bäckt sie hellbraun. Man wendet sie sofort um und formt sie über ein Tabakrollenholz.

541. a) Basler Leckerli. Ungefähr 2 kg Leckerli. 625 g Bienenhonig, 500 g Zucker, 375 g blättrig geschnittene Mandeln, 180 g fein geschnittenes Orangeat und Zitronat, 10 g Zimt, 5 g Nelkenpulver, Muskatnuß, die feingewiegte Schale ½ Zitrone, 4—5 Lfl. Kirschwasser, 875 g Mehl.

Das gesiebte Mehl wird in Ringform auf das Wirkbrett gegeben und die übrigen Zutaten in die Mitte gelegt. Der Honig wird in einer Messingpfanne aufgekocht und der Zucker beigefügt. Nun kocht man beides unter Rühren nochmals auf und gießt es in die Mitte des Mehles. Man zieht mit dem Kochlöffel das Kirschwasser und nach und nach das Mehl dazu und knetet den Teig, bis er zusammenhält.

Nach Belieben kann man etwas Backpulver unter das Mehl mischen, damit die Leckerli luftiger werden.

Der Teig wird sofort ca. 4 mm dick ausgewallt, zu Leckerli ausgestochen und diese eng aneinander auf ein befettetes, mit Mehl bestäubtes Blech gelegt. Die Leckerli werden sofort oder erst nach einigen Stunden in Mittelhitze gebacken. Noch heiß, bepinselt man sie mit zum Faden gekochtem Zucker, Nr. 555, und schneidet sie dann mit dem Messer gleichmäßig voneinander. Anhaftendes Mehl wird abgepinselt.

b) Honigplätzchen. 300 g Honig, 450 g Zucker, 250 g Mandeln, 650 g Mehl, 6 g Zimt, 3 g Nelken, 2 g Kardamom, ½ Zitronenschale, ½ Paket Vanillin, 1 Paket Backpulver.

Der Teig wird wie zu Basler Leckerli hergestellt. Dann wallt man ihn messerrückendick aus, sticht runde Plätzchen aus, bäckt sie in Mittelhitze und glasiert sie mit zu Faden gekochtem Zucker.

542. Zürcher Leckerli.

a) Weiße Leckerli. 500 g geschälte, gemahlene Mandeln, 400 g Zucker, 3 Eierschnee, ½ Zitronenschale, 1 Lfl. Rosenwasser.

Zucker und Eiweiß werden 15 Minuten tüchtig gerührt, Mandeln und Gewürz beigegeben, der Teig gewirkt und einen Tag an einen kühlen Ort gestellt. Beim Wirken soll möglichst wenig Mehl verwendet werden. Die mit Holzmodell geformten Leckerli werden auf mit Mehl bestäubtem Holzteller 1—2 Tage in einen warmen Raum gestellt. Vor dem Backen bepinselt man sie mit Rosenwasser. Die Leckerli werden bei schwacher Hitze gebacken. Beim Herausnehmen bestreicht man sie mit einer dünnen, kalt gerührten Tortenglasur, Nr. 556.

b) Rote Leckerli. 500 g gemahlene Mandeln, 500 g Zucker, 4 ganze, kleine Eier, 30—50 g fein gewiegtes Zitronat und Orangeat, 1—2 Lfl. Sandelpulver.

Der Zucker und die ganzen Eier werden 20 Minuten schaumig gerührt, dann fügt man die übrigen Zutaten hinzu, knetet den Teig, formt mit Holzmodell Leckerli und läßt diese auf befettetem, leicht bemehltem Blech über Nacht im warmen Raum stehen. Sie werden bei schwacher Hitze gebacken und wie bei a) beendet.

Nach Belieben läßt man den ganzen Teig schon einen Tag ruhen.

c) Schokoladen-Leckerli. 500 g ungeschälte, gemahlene Mandeln, 500 g Zucker, 4 ganze Eier, 125 g bittere Schokolade.

Zubereitung siehe No. 542b.

d) Haselnuß-Leckerli. 250 g Haselnüsse, 250 g ungeschälte, gemahlene Mandeln, 4 ganze Eier, 500 g Zucker, 20 g fein gewiegtes Zitronat und Orangeat.

Zubereitung siehe No. 542b.

e) Nuß-Leckerli. 250 g Baumnüsse, 250 g Mandeln, 4 ganze Eier, 500 g Zucker, 20 g fein gewiegtes Zitronat und Orangeat.

Zubereitung siehe 542b.

f) Gefüllte Leckerli.

Es wird eine der oben angegebenen Leckerlimassen hergestellt. Die eine Hälfte der Masse wird auf einem mit Mehl bestäubten Brett ziemlich dünn ausgewallt und ein Holzmodell darauf gedrückt. Der andere Teil der Masse wird gleich groß ausgewallt, mit Konfitüre leicht überstrichen, der modellierte Teil darauf gelegt und die Leckerli zugeschnitten. Diese werden beendigt wie die vorhergehenden.

543. Mandel-Makrönli. a) 250 g Zucker, 250 g Mandeln, 3 Eiweiß, nach Belieben fein gewiegte Zitronenschale.

Die geschälten oder ungeschälten Mandeln und der Zucker werden 1—2 mal durch die Mandelmühle gelassen und unter die sehr steif geschlagenen Eiweiß gezogen. Man sticht mit 2 Kaffeelöffeln von dieser Masse Klößchen ab, legt sie auf ein mit Papier ausgelegtes Blech, läßt sie bis zum folgenden Tage stehen und bäckt sie bei schwacher Hitze. Nun legt man das Papier auf einen nassen Tisch, damit man es ablösen kann. Die Makrönlimasse kann auch auf Oblaten gebacken werden, die man nachher mit einer Schere dem Rande nach zurechtschneidet.

b) 125 g Mandeln, 125 g Grieß, 250 g Zucker, 3 Eiweiß. Die Eiweiß werden mit dem Zucker 20 Minuten lang gerührt, dann gibt man die geschälten, geriebenen Mandeln und das Grieß hinzu und läßt die Masse 1 Std. stehen. Weitere Zubereitung wie oben.

544. Haselnuß-Makrönli. 250 g Zucker, 250 g Haselnüsse, 3 Eiweiß.

Die Haselnüsse werden leicht geröstet, geschält und gemahlen. Die Masse wird wie oben hergestellt. Man formt die Haselnuß-Makrönli meist rund und steckt in die Mitte eine Haselnuß.

545. Schokoladen-Makrönli. 200 g Zucker, 1—2 Lfl. Wasser, 250 g Mandeln, 125 g Schokolade, 3 Eiweiß.

Die ungeschälten, mit einem Tuch abgeriebenen Mandeln werden in Streifchen geschnitten und mit dem Zucker und Wasser über schwachem Feuer gerührt, bis sich der Zucker um die Mandeln gelegt hat. Wenn die Masse erkaltet ist, vermischt man sie mit der geriebenen Schokolade und dem steif geschlagenen Eiweiß. Man setzt davon auf ein eingefettetes Blech kleine Häufchen und überbäckt sie bei schwacher Hitze. Man kann sie wie die Mandel-Makrönli auf Papier backen.

546. Baumnuß-Makrönli (Nuß-Häufchen). 200 g Zucker, 200 g Baumnüsse, 4 Eiweiß, 2 Lfl. Kirsch.

Zubereitung wie Mandel-Makrönli, No. 543.

Man legt auf jedes Häufchen ½ Nußkern und bäckt die Makrönli auf dem Blech.

547. Schokoladen-Konfekt. 300 g Zucker, 3 ganze Eier, 300 g ungeschälte, gemahlene Mandeln, 200 g geriebene Schokolade, 3 Lfl. Kartoffelmehl.

Zucker und Eier werden schaumig gerührt und Mandeln, Schokolade und Kartoffelmehl darunter gemengt. Die Masse wird $^3/_4$ cm dick ausgewallt, mit Förmchen ausgestochen, andern Tags bei schwacher Hitze gebacken und mit Leckerliglasur, No. 555, bestrichen.

548. Zimtsterne. 500 g Zucker, 500 g Mandeln, 1 Lfl. Zimt, 5 Eiweiß, nach Belieben 1 Lfl. Sandelpulver.

Eiweiß und Zucker werden zusammen 30 Minuten gerührt, die ungeschälten, gemahlenen Mandeln und der Zimt beigegeben und der Teig leicht geknetet. Man wallt ihn auf feinem Zucker $^3/_4$ cm dick aus. Man sticht mit Blechförmchen Sterne aus, legt sie auf ein gefettetes Blech, bäckt sie in schwacher Hitze und überpinselt sie beim Herausnehmen

mit dünner, kalt gerührter Tortenglasur, No. 556, oder mit zu Faden gekochtem Zucker, No. 555.

549. Braune Ringlein. 3 Eiweiß, 250 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Lfl. Honig, 250 g Mehl.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, die übrigen Zutaten nach und nach damit vermengt und alles zu einem glatten Teig gearbeitet. Diesen wallt man 3—4 mm dick aus, sticht davon Ringe aus, die man bei guter Hitze bäckt. Noch warm, werden sie mit zu Faden gekochtem Zucker, No. 555, bestrichen.

550. Haferflockenbiskuits. **a)** 125 g Butter, 500 g Zucker, 250 g Haferflocken, 500 g Mehl, etwas Vanillezucker, 1 Paket Backpulver, 2—2½ dl Rahm.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Haferflocken, Vanillezucker, das gesiebte Backpulver, Rahm und Mehl nach und nach dazugegeben. Der Teig wird geknetet, ½ cm dick ausgewallt, zu rechteckigen Leckerli ausgeschnitten und im mittelheißen Ofen gebacken. Beim Herausnehmen werden sie mit zum Faden gekochtem Zucker, No. 555, glasiert.

b) 125 g Butter, 1 Pr. Salz, 250 g Zucker, 2 Eier, 250 g Haferflocken, 250 g Mehl, 1 Paket Vanillezucker, 1 Paket Backpulver, 1 Teel. Zimt oder ½ Zitronenschale.

Die Butter wird schaumig gerührt und Salz, Eier und Zucker damit tüchtig geschwungen. Dann fügt man die übrigen Zutaten hinzu und formt von dem Teig kleine Häufchen auf ein befettetes Blech. Man hat darauf zu achten, daß sie nicht zu nahe aneinander gelegt werden. Sie werden bei Mittelhitze langsam gebacken.

551. Löffel- oder Fingerbiskuits. 4 Eigelb, 100 g Zucker, ¼ Zitronenschale, 100 g Kartoffelmehl, 4 Eierschnee.

Die Eigelb werden mit dem Zucker 10 Minuten stark gerührt, dann auf warmer Herdstelle warm geschlagen und mit Kartoffelmehl, Eierschnee und Zitronenschale verbunden. Diese Masse wird in eine weiße Papierdüte oder in einen Spritzsack gefüllt und in Form von Stengeln auf ein gefettetes Papier oder auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech

gespritzt. Dann übersiebt man die Löffelbiskuits mit grobem Zucker und bäckt sie bei schwacher Hitze hellgelb.

552. Meringues (Baisers). 4 Eiweiß, 200 g Zucker.

Unter die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß zieht man sorgfältig den feinen Zucker. Man gibt die Masse in den Dressiersack mit runder Tülle und formt auf ein leicht gefettetes Blech oder auf ein leicht mit Zucker bestreutes Papier
-oße Häufchen. Man bestreut diese mit feinem Zucker
:kt sie bei ganz schwacher Hitze langsam hellgelb, in-
nan das Blech häufig dreht. Sobald sie etwas fest sind,
ß man sie abheben kann, werden sie auf der untern,
en Seite eingedrückt, gewendet und hernach fertigge-
en.
eim Servieren werden die gut trocken gebackenen Schalen
teif geschlagenem, nur leicht mit Vanillezucker versüß-
Rahm gefüllt und je zwei zusammengelegt.

553. a) Nidelzeltli (Caramels). 250 g Zucker, ½ l Rahm oder ½ l Milch und 50 g Butter oder 500 g Zucker, 2 Lfl. Vanillezucker, ½ l Rahm.

Alles wird zusammen in einer Messingpfanne so lange gekocht, bis sich die Masse schön hellbraun färbt und eine Probe auf einem Teller erstarrt. Man schüttet sie sofort auf ein mit Butter oder Oel eingefettetes, leicht mit Mehl bestäubtes Blech. Nach 5—10 Minuten sticht man mit dem Ausstecher, den man in Mehl taucht, Zeltchen ab oder schneidet mit dem Messer gleichmäßige, viereckige Stücke. Man kann sie mit zerlassener Butter bestreichen, um sie glänzend zu machen. Die Caramels mit 500 g Zucker werden bis zum Bruch gekocht und bleiben weiß.

b) Schokoladen-Caramels. 450 g Zucker, 70 g Schokolade, ½ l Rahm. Zubereitung siehe bei a.

c) Haselnuß-Caramels. ½ l Rahm, 500 g Zucker, 60 g geröstete, gemahlene Haselnüsse. Zubereitung siehe bei a.

554. Schokoladen-Trüffeln. 50 g Butter, 125 g Schokolade, 1 Teel. Arrak oder Kirsch.

Zu der schaumig gerührten Butter gibt man die fein geriebene Schokolade und den Arrak und stellt die Masse auf Eis. Dann formt man Kügelchen und wälzt sie in grob gewiegter Schokolade.

Glasuren und Güsse.

555. Zum Faden gekochter Zucker.
Siehe Zuckergrade, No. 612 II.

556. Kaltgerührte Tortenglasur. 200 g Puderzucker, 1 Eiweiß, etwas gesiebter Zitronensaft oder Rum oder Arrak oder Fruchtgelée.

Der fein gesiebte Puderzucker wird in einer Porzellanschüssel vermittelst eines silbernen Löffels mit dem Eiweiß und Zitronensaft oder Rum etc. in zirka 15 Minuten glatt und schaumig gerührt. Je nach Bedürfnis fügt man 1—2 Lfl. Wasser hinzu. Die Glasur wird sofort über die erkaltete Torte gestrichen.

557. Warm bereitete Tortenglasur. 200 g Puderzucker, 1½ Lfl. gesiebter Zitronensaft oder Rum etc., 2—3 Lfl. Wasser, nach Belieben 1 Stück Vanille.

Alle Zutaten werden zusammen im warmen, aber nicht kochenden Wasserbad aufgelöst, und, wenn die Masse auf der Oberfläche ein leichtes Häutchen zeigt, sehr raschüber die Torte gegossen. Diese Glasur erstarrt sofort.

Die Tortenglasuren können nach Belieben gefärbt werden mit giftfreiem Karmin, Safran etc.

558. Kalt bereitete Tortenglasur mit Milch. 200 g Puderzucker, einige Löffel kalte, rohe Milch.

Der fein gesiebte Puderzucker wird in einer Porzellanschüssel vermittelst eines silbernen Löffels mit der Milch nach und nach angerührt, bis er dickflüssig geworden ist.

Dieser Guß wird gleich über die heiße Torte gegossen.

559. Schokoladenglasur. 130—150 g Schokolade, 3—4 Lfl. Wasser.

Die fein geriebene Schokolade wird mit dem Wasser auf schwachem Feuer aufgelöst, ohne sie kochen zu lassen. Ist der Guß glatt und von der richtigen Dicke, so gießt man ihn rasch über die Torte.

Der Guß bleibt glänzender, wenn die Torte zuerst mit einer dünnen Schicht Fruchtgelée überzogen wird.

560. Spritzglasur. 50 g Puderzucker, etwas Eiweiß, Zitronensaft.

Der fein gesiebte Puderzucker wird mit Eiweiß und Zitronensaft in einer Porzellantasse mit einem silbernen Löffel so lange gerührt, bis die Masse dickflüssig ist und herunterfallende Tropfen die Form behalten. Die Spritzglasur kann mit giftfreiem Karmin rot, mit Safran gelb, mit Kakao oder Schokolade braun gefärbt werden.

Getränke.

561. Das Kaffeerösten.

Die Kaffeebohnen werden sorgfältig erlesen, lauwarm gewaschen und gut getrocknet. Dann schüttet man sie in die Kaffeetrommel, dreht auf der Spiritusflamme 5 Minuten lang, schüttelt gut durch und röstet langsam und gleichmäßig drehend weiter. Alle 5 Minuten schüttelt man den Kaffee gut durch und bläst die Häutchen fort. Haben die Bohnen eine schön kastanienbraune Färbung angenommen und fangen sie an zu knistern, so sind sie genug geröstet. Man schüttet sie rasch auf ein weites Sieb oder Blech und rührt und schüttelt noch, bis sie ein wenig abgekühlt sind, damit der Kaffee nicht nachröstet und zu dunkel wird. Zu stark gerösteter Kaffee hat kein Aroma mehr und ist wertlos. Gerösteter Kaffee soll in gut schließendem irdenem oder Blechgefäß aufbewahrt werden.

Das Rösten auf Spiritus ist dem auf dem Herdfeuer vorzuziehen, weil die Hitze gleichmäßiger und leichter zu regulieren ist.

562. Die Zubereitung des Kaffees.

a) Schwarzer Kaffee: 1 l Wasser, 40—60 g geröstete Kaffeebohnen. Nach Belieben: 1 Teel. Kaffee-Essenz (Kaffee-Gewürz).

b) Milch-Kaffee: 1 l Wasser, 30—40 g geröstete Kaffeebohnen oder 25 g Kaffeebohnen und 15—20 g Malzkaffee oder andere Surogate.

Die Kaffeebohnen werden möglichst fein gemahlen. Alles Geschirr, das der Kaffeebereitung dient, soll tadellos sauber sein und, wenn irgend möglich, nur zu diesem Zwecke benützt werden.

Wollen wir den Kaffee sparsam zubereiten, d. h. recht gut ausnützen, so geben wir das Kaffeepulver ins brausend koch-

ende Wasser, rühren einmal um, decken die Pfanne zu und lassen den Kaffee an einer warmen Stelle des Herdes einige Minuten ziehen, aber ja nicht kochen, bis sich das Kaffeepulver zu Boden setzt. Dann wird der Kaffee filtriert und in eine erwärmte Kanne angerichtet. Die fein gemahlenen Surrogate kann man mit dem kalten Wasser aufstellen und mit aufkochen lassen.

Während bei dieser Art der Zubereitung der Kaffee besonders kräftig wird, zeichnet sich der sogenannte Aufgußkaffee durch ein feineres Aroma und geringern Gerbsäuregehalt aus. Bei dieser Zubereitungsart gibt man das Kaffeepulver in einen Siebaufsatz, der auf die Kanne aufgesetzt wird. Das lebhaft kochende Wasser wird in verschiedenen Malen, immer in kleinen Mengen, darauf gegossen und muß jedesmal wieder zum Kochen gebracht werden. Es ist vorteilhaft, die Kanne während des Ablaufens in heißes Wasser zu stellen. Das Einstellen in heißes, jedoch nicht kochendes Wasser, ist auch die beste Art, Kaffee aufzuwärmen.

Alle Zusätze von Zichorien usw. geben dem Kaffee nur eine dunklere Färbung, ohne das Aroma zu verbessern. Hingegen sind die sogenannten Kaffeegewürze und -essenzen ihres Gehaltes an Natron wegen nicht ganz zu verwerfen.

c) Milch kochen. 1—1½ l Milch.

Die Milch wird in einer mit kaltem Wasser ausgespülten Pfanne aufs Feuer gesetzt und zum Kochen gebracht. Siehe Allgemeines über die Milch, Seite 141.

563. Kakao. 30—40 g Kakaopulver, ½—¾ l Wasser, ½—¾ l Milch, Zucker nach Belieben.

Das Kakaopulver wird mit dem Wasser in der Pfanne angerührt und aufgekocht; hierauf fügt man die Milch bei, zuckert nach Geschmack und läßt alles unter öfterem Rühren noch einige Minuten kochen.

Wird Schokolade verwendet, so soll sie nicht gerieben, sondern in kleine Stücke zerbrochen und allmählich im Wasser erweicht und verrührt werden. Weitere Zubereitung wie beim Kakao, doch ist Zuckerzugabe meist unnötig.

564. a) Schwarztee. 1½ l Wasser, 2—3 gehäufte Teel. Schwarztee.

Die Teeblätter werden direkt in die durch Ausspülen mit heißem Wasser erwärmte Teekanne oder in ein sogenanntes Tee-Ei gegeben, mit zirka ¼ des lebhaft kochenden Wassers übergossen und zugedeckt 2—3 Minuten stehen gelassen. Dann füllt man das übrige kochende Wasser zu und läßt den Tee weitere 4—5 Minuten ziehen. Wird der Tee nicht sofort eingegossen, so muß er von den Blättern abgesiebt, resp. die Kapsel mit denselben daraus entfernt werden, da längeres Stehen an den Kräutern ihn bitter und herbe und wenig bekömmlich macht.

b) Verschiedene Tees. Tee von sorgfältig getrockneten Brombeer-, Erdbeer- und Himbeerblättern und Waldmeister wird wie Schwarztee zubereitet und ist ein guter Ersatz für diesen.

Tee von gedörrten Apfelschalen ist ebenfalls sehr erfrischend. Die Apfelschalen gibt man in das kochende Wasser, läßt sie dann 2—3 Minuten kochen und gut zugedeckt 5—10 Minuten ziehen, worauf man den Tee in die erwärmte Kanne siebt.

Die Hagebuttenkerne werden mit dem Wasser 1 Std. gekocht und ½ Std. ziehen gelassen (auf 1½ l Wasser 3 Lfl. Kerne). Man kann auch die ganzen Hagebutten dörren, zerstoßen und zu Tee verwenden.

Krankenspeisen.

Allgemeines.

Alle Krankenspeisen müssen mit besonderer Sorgfalt zubereitet werden und nahrhaft genug sein, um die durch die Krankheit verbrauchten Stoffe wieder zu ersetzen. Die Speisen sollen in kleinen Quantitäten und leicht verdaulicher Form verabreicht werden. Als Fett benützt man nur frische oder eingesottene Butter ohne Beimischung. Gewürze sollen außer Salz fast keine in Anwendung kommen. Für kalte Getränke verwendet man immer gekochtes und wieder erkaltetes Wasser. Das Anrichten der Krankenspeisen muß mit großer Sorgfalt geschehen; die Schüsseln sollen tadellos sauber sein. Speisereste dürfen nicht im Krankenzimmer stehen bleiben, sondern müssen zugedeckt an einem andern Ort aufbewahrt werden.

Suppen.

565. Beef-tea (Fleischessenz).

Man kann hiezu fein gehacktes Muskelfleisch von Rind, Kalb, Huhn oder Taube nehmen.

$^1/_4$—$^1/_2$ kg Fleisch wird mit ein wenig Wasser und einigen Körnchen Salz in einen gut verschließbaren Topf oder in eine Puddingform oder in ein Sterilisierglas gegeben. Das geschlossene Gefäß wird im Wasserbade 3—4 Std. gekocht. Dann läßt man die Brühe durch ein Tuch ablaufen, preßt den Rückstand gut aus und reicht diese Essenz dem Kranken löffelweise.

566. Kranken-Fleischbrühe. 125 g Rindfleisch, Kalbfleisch, Huhn oder Taube, ½ l Wasser, einige Körnchen Salz — 1 Eiweiß.

Das fein gehackte Fleisch wird mit kaltem Wasser und dem Salz zum Feuer gebracht, 1—3 Std. langsam zugedeckt gekocht und zuletzt ein verklopftes Eiweiß dazugegeben. Dann läßt man die Brühe nochmals aufkochen, stellt sie auf die Seite, bis sich das Eiweiß ausgeschieden hat, und passiert die Brühe durch ein feines Sieb oder Tuch.

567. Fleischbrühe mit Ei. 1 Ei oder 1 Eigelb, 2 dl Kranken-Fleischbrühe.

Die heiße Fleischbrühe wird unter tüchtigem Schwingen an das verklopfte Ei gegeben.

568. Kalt bereitete Fleischbrühe. 200 g Rind- oder Hühnerfleisch, $^1/_4$ l Wasser, einige Körnchen Salz, 5 Tropfen Essig oder 3 Tropfen reine Salzsäure — $^1/_8$ l Wasser.

Das Fleisch wird fein gehackt, in eine Porzellanschüssel gegeben, mit dem gekochten und wieder erkalteten Wasser mit dem Salz und dem Essig übergossen und 1 Std. stehen gelassen. Dann gießt man $^1/_8$ l Wasser nach und läßt die Brühe durch ein Sieb ablaufen. Die Brühe, auf diese Art zubereitet, enthält alle nährenden Bestandteile des Fleisches.

Sie wird dem Kranken in schleimigen Suppen oder mit verklopftem Ei in kleinem Quantum gegeben. Sie muß jeden Tag frisch zubereitet werden, da sie sich selbst im kühlen Raum nur 6 Std. gut hält.

569. Hühnerbrühe. 1 altes Huhn, 1½ l Wasser, Salz.

Das gut gereinigte und gewaschene Huhn wird in Stücke geschnitten, mit dem kalten Wasser und Salz zum Feuer gesetzt, gut abgeschäumt und 2—3 Std. langsam gekocht.

570. Gersten-, Hafer-, Grünkernschleim. 125 g Ulmergerste oder 125 g ganze Haferkörner oder 125 g Grünkernkörner, 1 l Wasser, Salz, 1 Kalbsknochen.

Die gut erlesenen und gewaschenen Körner werden eingeweicht, mit diesem Wasser, 1 Kalbsknochen und dem Salz zum Feuer gebracht und langsam 2—3 Std. gekocht. Man richtet den Schleim durch ein Sieb, je nach Bedürfnis über verquirltes Eigelb an.

Noch kräftiger wird der Schleim, wenn man fein geschnittenes Rind- oder Kalbfleisch mitkocht.

Schneller werden diese Suppen durch die entsprechenden Flocken oder Mehle zubereitet.

571. Gersten-, Hafer-, Reisschleim, aus Flocken hergestellt. 1 Lfl. Flocken, $^3/_8$ l Wasser, Salz, 20 g Butter nach Belieben.

Die Flocken werden in das kochende Wasser eingerührt und langsam 30 Minuten gekocht. Dann wird die Suppe durchgestrichen und nochmals aufgekocht, nach Belieben mit Zugabe von wenig Butter.

572. Gersten-, Hafer-, Reis-, Grünkernschleim, aus Mehlen hergestellt. 1 gestrichener Löffel Mehl, $^3/_8$ l Wasser oder Fleischbrühe, 20 g Butter, Salz.

Das mit $^1/_8$ l Wasser angerührte Mehl schüttet man in die kochende Flüssigkeit und läßt die Suppe langsam 20 Minuten kochen. Nach Belieben kann Butter beigefügt werden.

573. Einlaufsuppe.

Siehe No. 24. Das Teiglein kann ohne die Eier in die kochende Flüssigkeit eingerührt und die Suppe 20 Minuten gekocht werden. Sie wird dann über die verklopften Eier in die Suppenschüssel angerichtet.

574. Brösmelisuppe.

Siehe No. 34b.

Fleischspeisen.

575. a) Beefsteak. 150 g Rindsfilet, 30 g Butter, Salz.

Das Fleisch wird gehäutet, geklopft und gesalzen und in frischer Butter über schnellem Feuer auf beiden Seiten braun gebraten in 5—10 Minuten, je nachdem man es blutend oder durchgebraten wünscht.

b) Geschabtes Beefsteak, roh oder gebraten. 150 g Rindfleisch, Salz, 30 g Butter.

Zartes Rindfleisch wird mit einem eisernen Löffel geschabt, so daß das Bindegewebe zurückbleibt. Die geschabte Masse wird leicht gesalzen, zu einem kleinen Kuchen geformt und entweder ganz roh oder leicht in frischer Butter gebraten, serviert.

576. Hirn.

Siehe No. 126.

577. Huhn.

Siehe No. 162.

578. Kalbsbraten.

Siehe No. 112.

579. Roast-beef.

Siehe No. 95.

580. Kalbskotelette.

Siehe No. 121.

581. Kalbsplätzchen.

Siehe Wienerschnitzel, No. 120.

582. Kalbsmilke. 1 Milke, Salzwasser — 20 g Butter, 20 g Mehl, Sud.

Die gewässerte Milke wird in Salzwasser nicht ganz gargekocht, auf eine Schüssel gelegt, gehäutet und in kleine Stücke oder Scheiben geschnitten. Nun macht man eine Buttersauce, die man mit Sud oder Fleischbrühe ablöscht, und läßt die Milke in der Sauce noch fertig kochen.

583. Taube.

Siehe No. 169.

584. Fische.

Die Fische, die man als Krankenspeise verwendet, sollten niemals in Fett gebraten oder gedünstet, sondern nur gesotten werden. Es kommen in Betracht: Forelle, Zander, Hecht, Karpfen, Blaufelchen und Schellfisch. Zum Fischsud verwendet man als Gewürz Salz, 1 Rübe und 1 Zitronenscheibe. Man serviert zu dem gekochten Fisch nur eine einfache Buttersauce, No. 204b, oder etwas süße Butter.

585. Sulz.

Siehe No. 71.

Eier- und Milchspeisen.

586. Eier, weich gekocht.
Siehe No. 311.

587. Rührei.
Siehe No. 314.

588. Breie.

Man kann die Breie mit Wasser oder Milch kochen und dem Kranken je nach Vorschrift kalt oder warm reichen. Man hat darauf zu achten, daß die Breie immer sehr langsam und niemals zu steif gekocht werden. Nach Geschmack kann man die Breie süßen, indem man etwas Zucker mitkocht. Zu allen Breien kann man Fruchtsaft reichen.

a) Breie von Mondamin, Maizena, Reismehl, Hafermehl, Weizenmehl. 35 g Mehl, ½ l Milch oder Wasser, 1 Pr. Salz, nach Belieben 10 g Butter.

Die Hälfte der Milch wird mit dem Salz und der Butter zum Kochen gebracht, dann wird das mit der übrigen Milch angerührte Mehl dazugegeben. Der Brei muß unter fleißigem Rühren 10 Minuten kochen.

b) Breie von Weizen-, Mais-, Reis-, Hafergrieß. 40 g Grieß, ½ l Milch oder Wasser, Salz, nach Belieben 10 g Butter.

Unter fleißigem Rühren streut man den Grieß in die kochende Milch ein und läßt ihn schnell aufkochen; dann gibt man den Topf auf eine weniger heiße Stelle und läßt den Brei langsam 20 Minuten kochen.

c) Reisbrei. 40 g Reis, 4 dl Milch, 1 Pr. Salz.

Zubereitung siehe No. 340.

d) Breie mit Eigelb.

Allen vorher angegebenen Breien kann man, nachdem sie gargekocht sind, 1 Eigelb, das mit 1 Lfl. kalter Milch verquirlt wird, zufügen.

589. Plattenmilch.
Siehe No. 383.

590. Kartoffelbrei.
Siehe No. 295.

591. Caramelpudding.
Siehe No. 397.

592. Omelette soufflée.
Siehe No. 382.

Gemüse und Obst.

593. Junge Karotten.
Siehe No. 238 und 239.

594. Spinat.
Siehe No. 258.

595. Schwarzwurzeln.
Siehe No. 267a.

596. Blumenkohl.
Siehe No. 243.

597. Spargeln.
Siehe No. 269 und 270.

598. Apfelbrei.
Siehe No. 365.

599. Gekochte Birnen.
Siehe No. 371a.

600. Heidelbeeren.
Siehe No. 372.

Getränke.

601. Eiweißwasser. $^1/_8$ l Wasser, 1 Eiweiß.

Das Wasser wird mit dem Eiweiß 10 Minuten gequirlt und dann durch ein Tuch gegossen. Nach Bestimmung des Arztes kann es durch verschiedene Zusätze verändert werden, z. B. durch Zucker, Saccharin, Zitronensaft, Rotwein, Weißwein, Kognak usw.

602. Wasser mit Eigelb. $^1/_8$ l Wasser, 1 Eigelb.

Das Wasser wird mit dem Eigelb 5 Minuten gequirlt. Es wird wie das Eiweißwasser abgeschmeckt.

603. Zitronenlimonade. 2 Zitronen, 1 l Wasser, 150 g Zucker.

Die Zitronen werden ausgepreßt. Den Saft derselben mischt man mit dem Wasser, löst den Zucker darin auf, gibt das fein geschnittene Gelbe der Schale einer Zitrone dazu und läßt alles 1 Std. in verschlossenem Gefäß stehen. Dann filtriert man die Limonade durch ein leinenes Tuch und gibt sie eßlöffelweise.

604. Apfelwasser. 1 großer, saurer Apfel, $^1/_4$ l kochendes Wasser.

Der sauber gewaschene Apfel wird in feine Scheibchen geschnitten, mit dem kochenden Wasser übergossen und zugedeckt 1 Std. stehen gelassen. Dann wird das Wasser abgeschüttet und nach Vorschrift mit Zucker oder einem Zuckerersatz versüßt.

Das Apfelwasser kann durch Weißwein verfeinert werden, auch kann man demselben 1—2 Eigelb zufügen.

605. Brotwasser. 40 g gebähtes Roggenbrot oder 5 Zwiebäcke, $^1/_2$ l Wasser, 1 Pr. Salz oder 10 g Zucker, nach Belieben 1 Teel. Zitronensaft oder Fruchtsaft.

Das gebähte Brot oder der Zwieback wird in Stücke gebrochen, mit dem kochenden Wasser übergossen und nach dem Erkalten durch ein Tuch oder Haarsieb gegeben. Man schmeckt es entweder mit Salz oder mit Zucker und Zitronensaft oder Fruchtsaft ab.

Dieses Getränk ist kalt oder warm zu genießen.

606. Wasser mit verschiedenen frisch gepreßten Fruchtsäften, z. B.: Zitronen, Orangen, Aepfel, Johannisbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Preißelbeeren.

Diese Säfte werden nach Vorschrift versüßt mit Zucker oder Zuckerersatz. Allen diesen Fruchtwassern kann man ganze Eier oder Eigelb zufügen.

607. Reiswasser. 1 l Wasser, 50 g Reis.

Der Reis wird zweimal blanchiert, dann mit 1 l kaltem Wasser aufgesetzt und in zugedecktem Topf $^3/_4$ Std. gekocht.

Das schleimige Wasser wird nun durch ein Tuch gegossen und nach Vorschrift des Arztes lauwarm oder kalt dem Kranken gereicht. Das Schleimwasser kann ebenfalls mit den verschiedenen Zusätzen abgeschmeckt werden.

608. Mandelmilch. 80 g süße Mandeln, 2 Stück bittere Mandeln, ½ l Wasser — 50 g Zucker.

Das mit dem Zucker gekochte Wasser wird lauwarm über die geschälten, fein gemahlenen Mandeln gegossen und 1 Std. stehen gelassen, dann filtriert.

609. Malzkaffee. Für 1 Person. 2 gehäufte Lfl. gemahlenen Kathreiners Malzkaffee, 4 dl Wasser.

Der Kaffee wird mit dem kalten Wasser zum Feuer gebracht und, wenn er 3 Minuten gekocht hat, durch ein ganz feines Sieb gegossen.

610. Kefir.

Zur Kefirbereitung verwendet man am besten die durch jede Apotheke erhältlichen Kefirpastillen. Dieselben werden nach Vorschrift in Milch aufgelöst.

Das Einmachen.

Allgemeines.

Um unsere Nahrungsmittel möglichst lange aufbewahren zu können, machen wir sie ein. Das geschieht, indem wir die Fäulniserreger durch Erhitzen abtöten oder durch Zusatz von fäulniswidrigen Stoffen (Zucker, Salz, Essig etc.) unwirksam machen. Andere Konservierungsarten sind das Sterilisieren (Keimfreimachen) und das Dörren (Entziehen des Wassers).

Die zu konservierenden Nahrungsmittel müssen

1. tadellos frisch,
2. nicht überreif sein.

Man verwendet nur Zucker bester Qualität.

Zum Einkochen braucht man peinlich sauberes Kochgeschirr. Eiserner und beschädigter Emailgeräte darf man sich auf keinen Fall bedienen.

Alle Gläser, Flaschen, Töpfe und Büchsen, in welche man die Konserven einfüllt, müssen im heißen Sodawasser gut gewaschen, in reinem, heißem Wasser gespült und sehr gut getrocknet werden. Bevor man die fertigen Gläser wegstellt, wäscht man sie mit warmem Wasser gut ab und etikettiert sie.

Alles Eingemachte wird an einem kühlen, dunkeln, luftigen Orte, am besten auf einem Gestell, aufbewahrt. Von Zeit zu Zeit muß man nachsehen und schimmlig gewordene oder gärende Konserven reinigen, eventuell nochmals aufkochen.

Reinlichkeit und Pünktlichkeit sind die Hauptfaktoren beim Einmachen.

611. Verschlüsse.

Wir kennen verschiedene Verschlüsse, um unsere eingefüllten Konserven vor dem Zutritt der Luft zu schützen.

Beim **Sterilisieren** können wir unsere Gläser wie bei a, b, c, d, e angegeben schließen.

a) Mit Gummiring, Deckel und Feder.

Der Rand der Büchse oder des Glases wird sauber abgewaschen, abgetrocknet, der saubere Gummiring und Deckel sorgfältig darauf gelegt, so daß der Deckel genau in der Mitte des Ringes aufliegt. Schadhafte, rissige Ringe sind durch neue zu ersetzen. Sind die Ringe durch mehrmaligen Gebrauch etwas dünn geworden, so können zwei aufeinander gelegt verwendet werden. Glas und Deckel dürfen weder Bläschen noch Risse zeigen. Auf den Deckel legt man zuletzt eine Feder, die den Zweck hat, den Glasdeckel und das Glas während des Sterilisierens elastisch zusammenzuhalten.

b) Mit Kork, Schnur, Paraffin oder Siegellack.

Die Korke müssen neu und gut sein. Sie werden geschmeidig geklopft, gut eingeschlagen und mit einer Schnur (Apothekerschlinge) hinuntergebunden. Die Korke können auch in einem Sieb über dem Dampf etwa 10 Minuten erweicht werden. Sollten sich die Korke während des Sterilisierens heben, werden sie nachher nochmals eingeschlagen und das über den Flaschenrand Stehende scharf abgeschnitten. Man entfernt die Schlinge und taucht die Flaschenköpfe in gelöstes Paraffin oder in Siegellack. Das Paraffin darf nur gelöst, nicht stark erhitzt werden, sonst wird es körnig und undicht.

c) Mit doppeltem Pergament.

Die Gläser werden mit befeuchtetem Pergament zugebunden und nach dem Sterilisieren gibt man sofort ein zweites, ebenfalls befeuchtetes Pergament darüber.

d) Mit Schweinsblase.

Diese wird vor dem Gebrauch mit lauwarmem Wasser und Salz abgerieben und ½ Std. in lauwarmem Wasser liegen gelassen. An der dichtesten Stelle schneidet man die Blase auf, trocknet sie ab und bindet sie über die Gläser mit der glatten Seite nach innen. Sie wird mit 3 Fingern etwas von oben eingedrückt und darf die Früchte nicht berühren.

Nach dem Sterilisieren muß die Blase nach innen gewölbt sein, sonst ist der Verschluß nicht luftdicht. Um die Blase vor Schimmel zu schützen, wird sie nach dem Erkalten mit Spirituslack bestrichen.

e) Mit Watte.

Man legt ein mit heißem Wasser überbrühtes Läppchen auf das gefüllte Glas und gibt darauf eine Schicht rohe, ungeleimte Watte. Man verbindet mit Schnur und gibt nach dem Kochen noch ein Pergamentpapier über den Watteverschluß.

Oder: Ein Kork wird ungefähr ½ cm tief in die Flasche eingestoßen, dann mit scharfem Messer flach am Rand weggeschnitten. Dieses Korkscheibchen treibt man mit einem Hölzchen und Hammer zirka 1½ cm in den Flaschenhals ein, füllt den Raum darüber mit fest gepreßter Watte aus und verbindet mit einem befeuchteten Pergamentpapier. — Um das Korkscheibchen beim Oeffnen der Flasche gut herauszubringen, umwickelt man es vor dem Hineinstoßen mit einer Schnurschlinge.

f) Wollen wir unsere **Konfitürengläser** gut verschließen, so bedienen wir uns gewöhnlich des Pergamentpapiers. Auf die erkaltete Konfitüre legt man ein passend zugeschnittenes, in Kirsch, Rum etc. getauchtes, weißes Papier; es kann auch mit Alkohol-Salizyllösung befeuchtet werden. (In 2 dl Weingeist, Rum, Arrak oder Kirsch löst man 2—3 g Salizylsäurepulver auf und schüttelt alles gut durcheinander.) Nun bindet man ein in Wasser getauchtes, abgetrocknetes Pergamentpapier darüber, das möglichst straff aufgespannt wird.

g) Oder wir nehmen ein doppeltes Seidenpapier, tauchen es in Milch oder Eiweiß und legen es sehr sorgfältig und glatt auf den Rand des Glases. Der Verschluß wird beim Trocknen pergamentähnlich.

h) Oder wir legen ein Rumpapier auf und füllen das Glas mit gelöstem Paraffin oder Wachs zu. Dieses wird nach dem Oeffnen der Gläser zusammengeschmolzen und kann wieder verwendet werden.

612. Zuckergrade.

Um unsern Einmachzucker von allen unreinen Beimischungen zu befreien, läutern wir ihn. Zu diesem Zwecke gibt man den Zucker in die Pfanne, wenig Wasser dazu (auf 1 kg 3 dl) und löst ihn auf schwachem Feuer auf. Ist aller Zucker gelöst, so darf die Flüssigkeit tüchtig kochen, bis sie klar ist. Dann zieht man die Pfanne zurück und nimmt mit einem Löffel sorgfältig allen sich bildenden Schaum weg.

Wird der auf diese Weise geläuterte Zucker weiter gekocht, so verändert er sich und wir können verschiedene Grade unterscheiden. Je nach dem Grad des Einkochens ist der Zucker zu den verschiedenen Zwecken mehr oder weniger tauglich.

I. Grad. **Breitlauf.** Der geläuterte Zucker wird so lange gekocht, bis er in breiten Tropfen von dem hineingetauchten und in die Höhe gehaltenen Schaumlöffel herabläuft.

II. Grad. **Zucker zum Faden.** Der Zucker wird noch etwas länger gekocht. Taucht man den Zeigefinger in die Lösung, drückt diesen und den Daumen zusammen und öffnet sie, so soll sich ein Faden bilden zwischen den Fingern.

III. Grad. **Zucker zum Flug.** Kocht man die Lösung noch länger, taucht dann einen Schaumlöffel hinein und bläst durch die Löcher, so sollen Bläschen fortfliegen.

IV. Grad. **Zucker zum Bruch.** Man kocht den Zucker noch etwas weiter, taucht einen Kochlöffel in kaltes Wasser, dann in die Lösung, wieder in kaltes Wasser und kann nun den Zucker als harte Kruste, die sogleich bricht, vom Löffel abstreifen.

V. Grad. **Zucker zum Caramel.** Bei diesem Grade fängt der Zucker an zuerst gelb, dann braun zu werden. Wenn er anfängt zu schäumen, muß er verwendet werden, sonst wird er bitter. Feiner Zucker kann zum Rösten ohne Wasserzusatz aufgesetzt werden. Am besten verwendet man zum Rösten Eisen- und Messingspfannen.

613. Das Einmachen in Dunst (Sterilisieren).

Diese Art des Einmachens hat in den letzten Jahren bedeutend zugenommen, dank ihrer leichten Ausführung. Nach dieser Methode werden die Lebensmittel in verschlossenen Gläsern, Büchsen oder Flaschen gekocht. Die Frischerhaltung erfolgt dadurch, daß durch das Kochen die Fäulnis- und Gärungspilze in den Lebensmitteln abgetötet werden und über dem Glasinhalt ein luftverdünnter Raum entsteht. Durch das Auskühlen wird der äußere Luftdruck gegen den innern sehr verstärkt, so daß der Verschluß luftdicht wird. Sobald durch irgend einen Fehler ein Luftzutritt erfolgt, tritt Fäulnis ein. Man muß deshalb die Konserven von Zeit zu Zeit auf die Verschlüsse prüfen.

Alle Gläser und Flaschen müssen vor dem Einfüllen tadellos rein sein. Die Nahrungsmittel werden möglichst dicht eingefüllt, indem man das Glas oft auf ein mehrfach zusammengelegtes Tuch aufklopft. Die Nahrungsmittel werden je nach ihrer Art mit Salz- oder Zuckerlösung oder auch nur mit Streuzucker eingefüllt. Sie dürfen den Deckel des Gefäßes nicht berühren. Die Flüssigkeit soll 3 cm unter dem Rand des Glases stehen. Die Gläser werden auf beliebige Art verschlossen, wie bei den Verschlüssen, No. 611, angegeben. Die verschlossenen Gläser und Flaschen werden nun in ein Kochgeschirr mit kaltem Wasser gestellt, so daß sie sich, den Boden und die Wände des Kochgeschirres nicht berühren. Entweder gibt man auf den Boden einen durchlöcherten Einsatz aus Blech oder Holz oder man verwendet kleine Drahtkörbchen oder man umwickelt die Gläser mit Tüchern, Heu usw. Die Gläser stehen bis zu $^3/_4$ Höhe im Wasser, werden langsam auf den Siedepunkt gebracht und je nach dem Inhalt längere oder kürzere Zeit sachte gekocht. Es ist von Vorteil, bis auf 60 ^{0} rasch zu erhitzen und nachher langsamer. Hat man ein Thermometer zur Verfügung, so richtet man sich nach der Vorschrift der verschiedenen Systeme. Der Kochtopf muß gut gedeckt sein und sollte, wenn möglich, während des Kochens nie geöffnet werden. Nach der vorgeschriebenen

Zeit zieht man den Kochtopf zurück, öffnet ihn und läßt die Konserven im Wasser erkalten. Dann entfernt man die Federn, wäscht die Gläser mit warmem Wasser ab und etikettiert sie.

a) Früchte. Die Früchte können je nach ihrer Art mit oder ohne Zuckerbeigabe sterilisiert werden. Füllen wir größere Früchte ganz ein, so ist es besser, wenn wir Zucker beifügen, da sie beim nachherigen Zuckern denselben nicht gut aufnehmen. Man richtet sich in der Zuckerbeigabe nach der Süßigkeit der Früchte. Er wird entweder als Streuzucker oder in Form von Sirup beigegeben. Am meisten verwendet wird eine Lösung von 500 g Zucker mit 1 l Wasser. 1 l davon reicht für 4 bis 8 Gläser à 1 l. Um möglichst viele Früchte in ein Glas einfüllen zu können, werden sie etwas vorgedämpft. Man füllt die Gläser zu diesem Zwecke bis an den Rand, legt den Glasdeckel ohne Gummiring und Feder auf und kocht die Gläser wie beim Sterilisieren kurze Zeit. Man öffnet den Topf, läßt die Gläser etwas auskühlen, schüttelt sie ein wenig, so daß sich der Inhalt zusammenzieht. Man kann nun mit dem Inhalt eines Glases die andern auffüllen; dann werden die Gläser verschlossen und nach Vorschrift sterilisiert. Nach Belieben kann man die Früchte bei diesem Vordünsten mit Streuzucker einfüllen. Das Vordämpfen in der Pfanne ist weniger empfehlenswert, weil die untern Früchte zerkochen, bis die obern weich sind.

Die Sterilisierdauer wird von dem Zeitpunkt an gerechnet, wo der Topfinhalt zu kochen beginnt; bei Benützung des Thermometers, wenn die Quecksilbersäule den angegebenen Grad erreicht hat.

Die folgende Tabelle gibt die Sterilisierdauer und den Zuckerzusatz an:

Früchte	Sterilisierdauer	Zuckerzusatz auf 1 l Wasser
Himbeeren u. Brombeeren	15 Min.	500 g
Johannis- und unreife Stachelbeeren	20 „	750 „
Erdbeeren	15—20 „	1 kg

Früchte	Sterilisierdauer	Zuckerzusatz auf 1 l Wasser
Zwetschgen, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen	20 Min.	750 g
Birnen	15—30 „	500 „
Aepfel	20 „	250 „
Kirschen	20 „	300 „
Rhabarber	20 „	750 „

b) Gemüse. Gemüse, welche man sterilisieren will, werden vorbereitet, sauber gewaschen, im Salzwasser kurze Zeit abgewellt und abgeschreckt. Nach Belieben kann man sie in einem Sieb oder Körbchen über kochendem Wasser in gedecktem Topf vordämpfen. Je nach ihrer Art werden sie auch zerkleinert. Man füllt die Gemüse wie die Früchte möglichst dicht ein und gibt eine Salzlösung von 1 l Wasser mit 10 g Salz daran. Die Gläser werden nach Vorschrift (siehe No. 613) sterilisiert. Die Kochzeit ist viel länger als bei den Früchten, da die Gemüse mehr und gefährlichere Gärungspilze enthalten. Es ist ratsam, die Gläser zweimal zu kochen; das zweite Kochen soll frühestens nach 24 Std. und spätestens nach 72 Std. geschehen.

Gemüse verliert beim Sterilisieren mehr oder weniger die grüne Farbe. Das Färben mit chemischen Mitteln ist jedoch nicht empfehlenswert, weil dadurch die Gemüse unserem Magen nicht mehr zuträglich sind. Es soll auch nicht viel Salz zugefügt werden, da die Konserven leicht hart werden.

Statt die Gemüse mit Salzwasser einzufüllen, kann man auch ein leicht gesalzenes Essigwasser beigeben und diese Konserven dann zu Gemüsesalat verwenden.

c) Tomatenpurée wird auf folgende Art hergestellt: Schöne, rote Tomaten werden gewaschen, zerschnitten und ohne Wasserzusatz zerkochen gelassen. Dann streicht man sie durch ein Sieb, fügt etwas Salz hinzu und kocht das Purée dick ein. Man füllt es am besten in kleinere Gläser,

verbindet diese wie bei den „Verschlüssen“ angegeben und sterilisiert sie 20 Minuten.

d) Pilze wie Champignons, Steinpilze, Eierpilze, Reizker etc. müssen jung und frisch verwendet werden. Sie werden gereinigt, in Salzwasser kurze Zeit abgewellt und entweder ohne jede Zutat oder mit Salzwasser in die Gläser gegeben und nach Vorschrift sterilisiert.

Gemüse	Sterilisierdauer am 1. Tag	Sterilisierdauer am 2. Tag
Spargel, Karotten, Bohnen	1½ Std.	20—30 Min.
Erbsen	1 Std. 40 Min.	20—30 „
Kohlrabi, Blumenkohl, Wirz	1 Std.	20—30 „
Tomaten	20—30 Min.	—
Tomatenpurée	20 Min.	—
Pilze	30 „	—

e) Fleisch. Hat man gebratenes oder gekochtes Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch, das man für längere Zeit haltbar machen will, so füllt man es in Sterilisiergläser, schließt diese nach Vorschrift und sterilisiert sie 1 Std.

f) Milch. Milch, die man für längere Zeit haltbar machen will, sterilisiert man bei 100° 60—90 Minuten, je nach Größe der Flaschen. Kindermilch wird nur bei 80° während 10—20 Minuten sterilisiert.

Fruchtsäfte.

614. Ausgezogener Fruchtsaft von Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren.

Auf 500 g Früchte 500 g Zucker.

Die erlesenen Beeren werden mit dem Zucker vermischt, gut zerdrückt, in große Einmachgläser gefüllt und mit Gummiring, Deckel und Klammer verschlossen. Man kocht sie 2 Std. im Wasserbad, öffnet dann die Gläser, filtriert den Inhalt durch ein ausgekochtes, aufgespanntes Tuch und füllt den Saft nach dem Erkalten in gut gereinigte Flaschen. Diese werden verkorkt und die Flaschenköpfe in Siegellack oder

Paraffin getaucht. Den Rückstand kann man als gewöhnliche Konfitüre zum Füllen von Kuchen verwenden.

615. a) Gegorener Fruchtsaft mit Weinstein von Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren.

1½ kg Früchte, 1½ l Wasser, 35 g Weinsteinsäure.

Auf 500 g Saft 500 g Zucker.

Die Weinsteinsäure wird mit dem Wasser aufgelöst und an die vorbereiteten, zerdrückten Beeren gegossen. Man läßt die Masse 24 Std. an kühlem Ort stehen, ohne darin zu rühren, gießt sie dann durch ein Filtriertuch und läßt den Saft vorsichtig ablaufen. Dann gibt man löffelweise den Zucker hinzu und rührt beständig, bis sich dieser gelöst hat. Der Saft wird in Flaschen abgefüllt, aber nicht zu voll, diese mit doppelter Gaze zugebunden und in den Keller gestellt. Durch die Gärung bildet sich nach und nach eine Schaumdecke.

b) Gegorener Fruchtsaft von Himbeeren, Johannisbeeren oder Kirschen.

Auf 500 g Saft 500 g Zucker.

Die zerdrückten Früchte stellt man einige Tage in den Keller und läßt sie zum Gären kommen. Dann preßt man den Saft gut aus und stellt ihn zum Ausgären wieder in den Keller. Man entfernt die Schaumdecke und gießt den Saft vorsichtig vom Bodensatz ab.

Man läßt den Saft mit dem Zucker 5 Minuten kochen, schäumt ihn gut ab, füllt ihn in Flaschen und macht sie, wie in No. 614 angegeben, fertig.

616. Gekochter Fruchtsaft von Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Hollunder- und Heidelbeeren.

Auf 500 g Saft 350 g Zucker.

Die gereinigten Beeren werden mit Wasser bedeckt aufs Feuer gestellt, kurze Zeit gekocht und etwas stehen gelassen. Dann gibt man sie auf ein ausgespanntes Tuch und läßt den

Saft, ohne zu rühren, ablaufen. Der Fruchtsaft kann auf verschiedene Weise fertig gemacht werden:

a) Der Saft wird aufs Feuer gestellt und der Zucker nach und nach unter stetem Rühren hinzugegeben, wobei darauf zu achten ist, daß der Saft erst kocht, wenn aller Zucker gelöst ist. Man kocht ihn bis zum Breitlauf (siehe Zuckergrade No. 612 I), was ungefähr 5 Minuten dauern sollte, schäumt ihn und füllt ihn nach dem Auskühlen in Flaschen. Diese werden verkorkt und versiegelt oder mit Pergament zugebunden.

b) Der Zucker wird mit wenig Wasser geläutert, zum Bruch gekocht, der Saft hinzugegeben und auf die vorige Art fertig gemacht.

Rückstände bei Saft- und Geléebereitung können auf diese Weise noch zu Saft gekocht werden.

617. Himbeeressig. 3 kg Himbeeren, $^3/_4$ l guter Weinessig. Auf 1 l Saft $1\frac{1}{2}$—2 kg Zucker.

Die erlesenen, zerdrückten Beeren werden mit dem Essig begossen und einige Tage in den Keller gestellt, wobei von Zeit zu Zeit gerührt werden muß. Dann wird der Saft gut ausgepreßt, filtriert und in den geläuterten Zucker gegeben, zum Breitlauf gekocht, geschäumt und wie in No. 614 angegeben fertiggemacht.

618. Orangen- oder Zitronensirup. 2 kg Zucker, 40 g kristallisierte Zitronensäure, die abgeriebene oder dünn abgeschälte Schale von 4—5 Orangen oder Zitronen, 2 l Wasser.

Alle Zutaten werden in einer Schüssel zugedeckt 6 Tage stehen gelassen. Man rührt die Masse täglich auf, filtriert sie dann, füllt sie in Flaschen und verkorkt diese.

Man kann frisches Brunnenwasser oder abgekochtes und erkaltetes Wasser verwenden.

Will man den Saft der Orangen oder Zitronen ebenfalls dazu nehmen, so wird er nach dem Auspressen stehen gelassen, bis er klar ist und erst dann zum Sirup gegeben.

Gelées.

Allgemeines. Gelée kann aus den meisten Fruchtarten gewonnen werden. Die geléebildenden Stoffe sitzen unter der Schale und um die Kerne der Früchte, darum müssen diese mitgekocht werden. Die natürliche Farbe des Fruchtsaftes bleibt erhalten, wenn das Gelée rasch und lebhaft eingekocht wird. Je schärfer gekocht wird, desto schneller erfolgt auch die Geléebildung, desto schöner und klarer wird das Gelée und desto besser behält es seinen reinen Obstgeschmack. Während des Kochens wird der sich bildende Schaum vorsichtig entfernt.

Die Geléeprobe besteht darin, daß ein Tropfen der heißen Geléemasse auf einem kalten Teller erstarrt.

Das Gelée wird heiß in erwärmte Gläser gefüllt und, nachdem es fest ist, zugebunden (siehe Verschlüsse No. 611). Rückstände werden zu Marmelade, Sirup, roter Grütze verwendet.

619. Gelée von Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren.

Auf 500 g Fruchtsaft 500 g Zucker.

Die vorbereiteten Beeren werden ohne oder nur mit ganz wenig Wasser langsam erhitzt und zum Platzen gebracht, etwas stehen gelassen und durch ein Tuch filtriert. Das Gelée kann auf beide beim Fruchtsaft, No. 617, angegebenen Arten fertiggemacht werden, nur muß es nicht nur zum Breitlauf, sondern zur Geléeprobe gekocht werden.

Weiteres siehe: Gelée, „Allgemeines".

620. Johannisbeergelée. 1 kg Johannisbeeren, 1 Glas Wasser — 1 kg Zucker, 1 Glas Wasser.

Die Johannisbeeren werden erlesen, gewaschen und mit den Stielen und einem Glas Wasser auf schwaches Feuer gesetzt und gekocht, bis die Beeren platzen. Man filtriert den Saft vorsichtig, damit er hell bleibt.

Der Zucker wird geläutert, zum Bruch (siehe No. 612 IV) gekocht, der Saft hinzugegeben, tüchtig darunter gerührt, geschäumt und dann sofort in die Gläser gefüllt.

621. Johannisbeergelée und Marmelade. Auf 500 g Beeren 500 g Zucker.

Bei dieser Zubereitungsart werden am besten nur kleine Portionen von je ½ kg Früchten gekocht. Die Beeren werden entstielt, erlesen, gespült, mit dem Zucker auf schwaches Feuer gestellt, bis sich etwas Saft gebildet hat, dann bringt man sie unter fleißigem Schütteln, nicht Rühren, rasch zum Kochen, kocht sie 5—10 Minuten unter Abschäumen, gibt sie auf ein Tuch und fängt den Saft in Geléegläsern auf. Man läßt einen Teil des Saftes an den Beeren und füllt diese als Marmelade in Gläser.

622. Apfelgelée. Auf 500 g Saft 375—500 g Zucker.

Aepfel, am besten unreife, auch sogenanntes Fallobst, werden gewaschen und mit den Schalen und Kerngehäusen zerschnitten. Schalen und Kerngehäuse enthalten am meisten Geléestoffe.

Die Aepfel werden mit Wasser bedeckt aufs Feuer gestellt und gut weichgekocht. Der Saft muß sich zwischen den Fingern schleimig anfühlen. Man filtriert den Saft und kocht ihn wie andere Fruchtgelées fertig. Will man das Gelée sehr hell in der Farbe haben, so kocht man den Saft, bevor man den Zucker hinzufügt, etwas ein, damit das Gelée schneller fertig ist. Nach Belieben kann man eine Stange Vanille oder den Saft von einer Zitrone hinzufügen.

623. Quittengelée. a) Auf 500 g Saft 375—500 g Zucker, nach Belieben Schale von ½ Zitrone oder ½ Glas Weißwein.

Die nicht zu reifen Quitten werden mit einem Tuch abgerieben, in Stücke geschnitten und mit Wasser bedeckt weichgekocht. Im übrigen wird das Gelée wie Apfelgelée behandelt. Die Rückstände werden zu Marmelade und Quittenpaste verwendet.

b) Die abgeriebenen Quitten können auch geschält und vom Kernhaus befreit werden. Schalen und Kerne werden dann mit dem Wasser $^1/_4$ Std. gekocht und der Saft passiert. Die Quitten werden inzwischen in kleine Stücklein zerteilt und mit dem Saft weichgekocht und letzterer wird dann filtriert. Man kocht ihn wie andere Fruchtgelées fertig und verwendet die Schnitzchen zu Marmelade.

Marmeladen.

Allgemeines. Wir können aus allen Früchten Marmelade herstellen. Die Früchte sollen auch bei dieser Art des Einkochens frisch und trocken sein. Die Menge des Zuckers richtet sich nach den Früchten. Marmeladen können mit wenig Zucker hergestellt werden, müssen dann aber um so länger kochen. Marmeladen werden so lange eingekocht, bis eine Probe auf dem Teller ein Häutchen zeigt. Bei schnellem Kochen werden sowohl Farbe wie Geschmack besser. Sich bildender Schaum wird sorgfältig abgenommen.

Man rechnet auf 500 g frische Früchte 300—375 g, bei Erdbeeren sogar bis 500 g Zucker. Auf 500 g durchgestrichenes Fruchtmus rechnet man 200—375 g Zucker.

Marmeladen können auf verschiedene Arten hergestellt werden:

a) Die vorbereiteten Früchte werden mit dem Zucker, mit wenig oder gar keinem Wasserzusatz bis zum richtigen Grad eingekocht.

b) Man kocht die Früchte zuerst mit wenig Wasser weich, streicht sie dann durch ein Sieb und kocht sie mit Zucker ein. In diesem Falle gibt man unter beständigem Rühren den Zucker löffelweise hinzu. Die Marmelade darf aber erst zum Kochpunkt kommen, wenn der Zucker vollständig gelöst ist.

c) Der Zucker wird nach No. 612 IV zum Bruch gekocht, die vorbereiteten Früchte hineingegeben und die Marmelade bis zum richtigen Grad eingekocht.

d) Früchte, wie Beeren oder entsteinte Zwetschgen, Aprikosen etc. werden mit dem nötigen Zucker lagenweise in eine Schüssel gegeben und zugedeckt über Nacht in den Keller gestellt. Dann setzt man alles zusammen aufs Feuer und kocht die Marmelade bis zum richtigen Grad ein.

Die Marmelade wird in die erwärmten Gläser eingefüllt und diese nach dem Erkalten, wie in No. 611 angegeben, verschlossen.

624. Johannisbeer-, Himbeer-, Brombeer-, Heidelbeer-, Hollunderbeermarmelade kann wie bei a, b, c und d gekocht werden.

625. Erdbeermarmelade. Bei Erdbeermarmelade rechnet man auf 500 g Beeren 500 g Zucker. Die Marmelade wird wie bei c und d gekocht oder wie die Rhabarbermarmelade, No. 629, nur daß der Saft nicht nur zum Faden, sondern zum Bruch gekocht wird.

626. Stachelbeermarmelade wird wie bei a, b und c zubereitet. Die Stachelbeeren werden am besten nicht ganz reif verwendet.

627. Zwetschgen-, Pflaumen-, Aprikosen-, Pfirsichmarmelade wird wie bei a, b, c und d gekocht.

Will man die Früchte schälen, so taucht man sie rasch in kochendes Wasser und zieht die Haut ab.

628. Quittenmarmelade.

Zubereitung siehe bei b.

629. Rhabarbermarmelade. Auf 500 g Rhabarber 500 g Zucker. Zarte, junge Rhabarberstengel werden gewaschen, geschält, in gleichmäßige Würfelchen geschnitten und mit dem Zucker zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Die sich bildende Flüssigkeit wird zum Faden gekocht (siehe No. 612 II). Dann gibt man den Rhabarber hinein und kocht ihn 10—15 Minuten mit.

630. Kirschenmarmelade. Auf 750 g Kirschen 500 g Zucker, 2 dl Wasser.

Der Zucker wird zum Faden gekocht (siehe No. 612 II). Man schäumt ihn gut ab, gibt die entsteinten Kirschen hinein

und kocht sie ungefähr 30 Minuten, bis sie nicht mehr steigen und sich kein Schaum mehr bildet.

Weichseln werden auf die gleiche Art eingekocht.

631. Orangenmarmelade. **a)** Auf 500 g Fruchtmus 375—500 g Zucker, $^1/_4$ l Wasser.

Die Orangen werden abgespült, in reichlich kochendes Wasser gegeben und so lange gekocht, bis sie sich mit einem Hölzchen durchstechen lassen. Das Wasser wird abgeschüttet und die Orangen mit zwei silbernen Löffeln zerteilt und sorgfältig von allen Kernen befreit. Dann werden die Orangen mit der Schale durch die Fleischhackmaschine getrieben und das Fruchtmus gewogen.

Der nötige Zucker wird mit dem Wasser geläutert und zum Bruch (siehe No. 612 IV) gekocht. Dann gibt man das Orangenmus hinzu und kocht die Marmelade so lange, bis die Probe ein Häutchen zeigt und kein Wasser mehr zieht.

b) 2 kg Orangen, 2 kg Zucker.

Die Orangen werden mit einem Tuch abgerieben. Von zirka 4 Orangen reibt man mit einem Reibeisen die gelbe Rinde ab. Von allen Orangen entfernt man die weiße Schale, Häute und Kerne. Das Orangenfleisch wird mit $^1/_4$ l Wasser langsam, unter fleißigem Rühren, gekocht. Will man die Marmelade recht fein haben, so kann man die weichgekochten Orangen durch ein Sieb streichen. Die abgeriebene Schale wird mit $^1/_2$ l Wasser $^1/_2$ Std. lang gekocht; dann gießt man das bittere Wasser ab und fügt die Schale zu dem Orangenmus. Der Zucker wird langsam hinzugegeben und die Marmelade 20 Minuten unter Abschäumen gekocht.

Wenn die Orangen sehr süß sind, muß man weniger Zucker nehmen; auf 500 g vorbereitete Fruchtmasse 500 g Zucker.

Nach Belieben kann man der Orangenmarmelade den Saft von 1—2 Zitronen beifügen.

632. Hagebuttenmarmelade. Auf 500 g Hagebuttenmark 500 g Zucker.

Das Hagebuttenmark kann auf verschiedene Arten hergestellt werden:

a) Schöne, rote Hagebutten stellt man mit etwas Wasser zum Gären hin und rührt alle Tage gut um, bis sie ganz weich geworden sind. Dann gibt man sie durch ein Sieb.

b) Die Hagebutten werden geteilt, entkernt und mit so viel Wasser, daß es beinahe darüber zusammengeht, weichgekocht. Dann streicht man sie durch ein Sieb. Die Hagebuttenkerne werden getrocknet und zu Tee verwendet.

Die Hagebuttenmarmelade wird wie im „Allgemeinen" unter c angegeben gekocht.

Eine andere Art der Zubereitung ist folgende:

Das Hagebuttenmark wird in einer Messingpfanne auf mäßiges Feuer gesetzt, der feine Zucker langsam eingerührt und die Marmelade, ohne kochen zu lassen, angerichtet.

633. Dreifrucht. ½ kg Kirschen, ¾ kg Himbeeren, ¾ kg Johannisbeeren, 600—700 g Zucker, ⅛ l Wasser zum Läutern, nach Belieben 1 Stück Vanille.

Der Zucker wird geläutert und die ausgesteinten Kirschen darin weichgekocht. Man nimmt sie heraus, kocht in dem Saft die Beeren weich und streicht sie dann durch ein Sieb. Nun kocht man diesen Brei mit dem abgelaufenen Saft der Kirschen, bis die Probe ein Häutchen zeigt, vermischt die Kirschen damit, gibt nach Belieben ½ Teel. Zimt hinzu und füllt die Marmelade in Gläser.

Anstatt Kirschen können Stachelbeeren verwendet werden. Diese werden mit den andern Beeren in etwas Wasser weichgekocht, durchgestrichen und mit dem Zucker zu Marmelade gekocht. Siehe „Allgemeines" b.

Man kann die Marmelade auch zubereiten, ohne die Beeren durchzustreichen.

634. Vierfrucht. Man nimmt hiezu Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Kirschen. Die Früchte können bei Drei- und Vierfrucht willkürlich im Verhältnis genommen

werden; nur muß man wenigstens auf 1½ kg Früchte ½ kg Zucker rechnen.

Zubereitung wie bei Dreifrucht, No. 633.

635. Herbstdreifrucht. 500 g Zucker, 2 dl Wasser, 500 g Birnen, 500 g Aepfel, 500 g Zwetschgen.

Der Zucker wird geläutert, die geschälten, in feine Stücklein geschnittenen Birnen hineingegeben und 15 Minuten gekocht. Dann fügt man die ebenso vorbereiteten Aepfel hinzu und kocht sie mit den Birnen 10 Minuten. Zuletzt gibt man die geschälten, entsteinten Zwetschgen hinein und kocht das Ganze noch 10—15 Minuten.

Die Marmelade wird heiß in geschwefelte Gläser gefüllt und nach Vorschrift zugebunden.

636. Preißelbeeren mit Aepfeln und Birnen. 1 kg Zucker, ¼ l Wasser, nach Belieben 1 Stück Vanille, 500 g Birnen, 500 g Aepfel, 1 kg Preißelbeeren.

Der Zucker wird geläutert, die wie bei der Herbstdreifrucht vorbereiteten Birnen 15 Minuten darin gekocht. Dann gibt man die ebenso geschälten, geschnetzelten Aepfel hinzu, kocht sie 10 Minuten, gibt die erlesenen, gewaschenen Preißelbeeren hinein und kocht das Ganze noch 10 Minuten. Man rührt das Kompott kalt, füllt es in Gläser und verschließt diese nach Vorschrift.

637. Pflaumen- oder Zwetschgenmus. Die Früchte werden gewaschen und ausgesteint. Dann gibt man einen Teil davon in den Kessel und rührt beständig darin. Erst wenn sich Saft gebildet hat, gibt man die andern Früchte hinzu, bis zu ¾ Höhe der Pfanne. Das Mus wird auf mittlerem Feuer gekocht und muß beständig gerührt werden. Da die Marmelade beim Dickwerden gerne spritzt, so ist eine Rührkelle mit langem Stiel zu empfehlen.

Pflaumenmus von 15 kg Früchten ist in ungefähr 4 Std. fertig eingekocht.

Nach Belieben kann man dem Mus etwas Zucker beifügen; auf 15 kg Früchte 1½ kg Zucker.

Das steif gekochte Mus wird heiß in erwärmte Steintöpfe gefüllt und noch etwas in den heißen Bratofen gestellt, damit sich an der Oberfläche eine Kruste bildet. Nach dem völligen Erkalten bindet man die Töpfe nach Vorschrift zu.

638. Kürbismarmelade. Auf 1 kg Kürbisstücke 250 g Zucker, 1 Stück Zimt, 5 Nelken, 1 Stück Zitronenschale, 1 Glas Weißwein.

Die Kürbisse werden geteilt, die Kerne und das Weiche entfernt. Dann schält man die Hälften und zerschneidet sie in kleine Stücke. Diese werden mit einem Glas Wasser unter öfterem Rühren weichgekocht und dann durch ein Sieb gestrichen. Dieses Mus wird mit den Gewürzen, Wein und Zucker $^1/_4$ Std. stehen gelassen, aufs Feuer gesetzt und bis zur Marmeladenprobe eingekocht. Noch warm, füllt man die Masse in die bereitstehenden Gläser und verbindet sie nach Vorschrift.

639. Kürbismarmelade mit Tomaten. 1 kg Kürbisstücke, 1 kg Tomaten, etwas Zitronensaft. Auf 500 g Fruchtmus 250—300 g Zucker.

Die Tomaten werden mit einem Tuch abgerieben, zerteilt, ohne Wasser aufs Feuer gestellt und gekocht. Wenn sich Saft bildet, gibt man den klein geschnittenen Kürbis dazu, kocht beides zusammen weich und macht die Marmelade, wie im „Allgemeinen" unter b angegeben, fertig.

640. Verschiedene gemischte Marmeladen:

a) 1 kg Johannisbeeren, 750 g Rüben. Auf 500 g Fruchtmus 200 g Zucker.

b) 1 kg Heidelbeeren, 1 kg Rüben. Auf 500 g Fruchtmus 200 g Zucker.

c) 1 kg Stachelbeeren, 750 g Rüben. Auf 500 g Fruchtmus 200 g Zucker.

d) 1 kg Tomaten, 1 kg Aepfel, 1 kg Rüben. Auf 500 g Fruchtmus 200 g Zucker.

e) 1 kg Pflaumen oder Zwetschgen, 1 kg Rüben. Auf 500 g Fruchtmus 200 g Zucker.

f) 1 kg Preißelbeeren, 1 kg Rüben. Auf 500 g Fruchtmus 200 g Zucker.

g) 1 kg Kürbisstücke, 1½ kg Rüben, etwas Zitronensaft. Auf 500 g Fruchtmus 250 g Zucker.

Die geputzten, klein geschnittenen Rüben werden zuerst mit wenig Wasser weichgekocht, dann gibt man die oben angegebenen Früchte hinzu und kocht sie ebenfalls weich. Nachdem alles durch ein Sieb gestrichen wurde, kocht man die Marmelade, wie im „Allgemeinen" unter b angegeben, fertig.

641. Ganz eingemachte Früchte. Verschiedene Beerensorten, sowie Steinobst und feine Birnen werden ganz oder in Schnitze zerteilt eingekocht und können so als Kompott zu Desserts oder als Konfitüre serviert werden.

Beeren werden gut erlesen und abgespült; Steinobst wird mit einem Tuch abgerieben und mit einer ausgeglühten Stecknadel durchstochen oder mit kochendem Wasser gebrüht und geschält. Die geschälten Birnen werden je nach Größe ganz gelassen oder geteilt und die Stiele geschabt und bis auf 2 cm gekürzt. Bis alle vorbereitet sind, werden sie in leicht gesäuertes oder gesalzenes Wasser gelegt, damit sie hell bleiben.

Auf 1 kg Früchte $^3/_4$—1 kg Zucker, $^1/_4$ l Wasser.

Wasser und Zucker werden geläutert und gut abgeschäumt. Die vorbereiteten Früchte werden in diesem Sirup lagenweise einige Minuten gekocht. Man zieht sie mit einer Schaumkelle heraus, legt sie auf eine Schüssel und kocht den Saft zum Faden (siehe Zuckergrade, No. 612 II). Dann gießt man ihn an die Früchte und rührt vorsichtig mit einem Löffel, damit die Früchte sich wieder mit Saft füllen. Man gibt die Konfitüre in geschwefelte Gläser und verschließt sie nach Vorschrift.

Sollte man nach einigen Tagen sehen, daß der Saft dünn geworden ist, so gießt man ihn ab und kocht ihn wieder bis zum Faden ein. Man gießt ihn über die Früchte und dreht

während des Erkaltens die Gläser öfters, damit Saft und Früchte sich wieder mischen.

Enthalten die Früchte sehr viel Wasser, so kann es vorkommen, daß man den Saft ein drittes und viertes Mal abgießen und einkochen muß.

642. Hagebutten als Belegfrüchte für Torten. Schön rote, feste Hagebutten werden halbiert und die Kerne mit einem Hölzchen entfernt. Dann werden die Hagebutten im Wasser einen Augenblick aufgekocht und etwas ziehen gelassen. Man legt sie in kaltes Wasser, gießt dieses ab und gibt einen kalten Zuckersirup (auf 1 kg Früchte $^3/_4$ kg Zucker, $^1/_4$ l Wasser) darüber. Am folgenden Tag wird dieser abgegossen, aufgekocht, geschäumt und warm über die Früchte gegeben. Am 3. Tag wiederholt man das und schüttet den Saft heiß wieder darüber. Am 4. Tag kocht man alles zusammen einmal auf, schäumt ab und füllt die Früchte in Gläser. Man verbindet sie nach Vorschrift. Der Saft muß die Früchte bedecken.

Grüne Stachelbeeren, rote, schwarze und gelbe Kirschen können ebenso behandelt werden, nur blanchiert man sie nicht, damit sie nicht schrumpfig werden.

643. Grüne Bohnen als Tortenbelag. Schöne, junge Schnittbohnen werden entfädelt, gewaschen und der Länge nach gespalten. Nun legt man sie lagenweise mit Salz in eine Schüssel und begießt sie mit Wasser. Man läßt sie so 2 Tage stehen, wässert sie dann gründlich, kocht sie sorgfältig nicht zu weich, übergießt sie mit erkaltetem Zuckersirup und beendigt sie wie die Hagebutten, No. 642.

644. Pasten (getrocknetes Obstmus). Auf 500 g Fruchtmus 375—500 g Zucker.

Aepfel oder Quitten oder beide gemischt werden abgerieben und mit Wasser, nach Belieben auch etwas Weiß- oder Rotwein, weichgekocht und durch ein Sieb gedrückt. Diese Masse wird mit dem Zucker unter fortwährendem Rühren zu einem dicken Brei, der sich von der Pfanne lösen muß, gekocht. Man schüttet ihn etwa 2 cm hoch auf eine mit

kaltem Wasser ausgespülte Schüssel oder auf ein Blech und läßt ihn einige Tage im warmen Raum trocknen. Dann schneidet oder sticht man Figuren aus, wendet sie in Zucker und läßt sie auf einem Brett nachtrocknen. Sie halten sich, in einer Blechbüchse verschlossen, sehr lange.

Gewöhnlich stellt man diese Pasten aus den Rückständen bei der Geléebereitung her.

Als Gewürz kann man dem Fruchtmus 1 Teel. Zimt oder eine abgeriebene Zitronenschale beifügen.

Essigfrüchte.

Allgemeines. Die Essigfrüchte haben einen pikanten Geschmack und eignen sich gut als Beilage zu kaltem Fleisch. Statt nur Essig kann man bis zur Hälfte des Quantums Wein verwenden.

645. Johannisbeeren und Preißelbeeren in Essig. 500 g Beeren, 500 g Zucker, Essig.

Die gut erlesenen Beeren werden mit gutem, nicht zu starkem Essig übergossen und 24 Std. stehen gelassen. Dann schüttet man sie zum Vertropfen auf ein Sieb. Nun werden die Beeren mit dem feinen Zucker vermengt und mit einem Holzlöffel öfters umgerührt. Nach 1—2 Tagen, d. h. sobald der Zucker aufgelöst ist, werden die Beeren mit der entstandenen Flüssigkeit in Gläser oder Töpfe gefüllt und nach Vorschrift verbunden.

646. Preißelbeeren in Rotwein. 500 g Beeren, 500 g Zucker, 1 Glas Rotwein, 1 Stück Zitronenschale.

Alle Zutaten werden zweimal unter fleißigem Abschäumen aufgekocht. Dann zieht man die Beeren heraus, kocht den Saft zu Sirupdicke ein und füllt ihn abgekühlt über die Beeren. Wenn nötig, kocht man die Flüssigkeit am folgenden Tag nochmals auf.

647. a) Kirschen, Weichseln, Zwetschgen, Heidelbeeren, Traubenbeeren in Essig. 1 kg Früchte, 400 bis 600 g Zucker, 6 dl Essig oder halb Wein, halb Essig, oder

nur Wein, 1 Stück Zimt, 2 Nelken, ein ausgebrühter Mullbeutel, in den die Gewürze eingebunden werden.

Kirschen, Weichseln und Zwetschgen werden abgerieben und mit der Nadel eingestochen; Beeren werden erlesen, kurz abgespült und abtropfen gelassen. Essig, Zucker und Gewürze kocht man zusammen auf, gießt diesen Sirup erkaltet an die Früchte und läßt alles einen Tag stehen. Am 2. Tag kocht man den Saft nochmals auf und gießt ihn, wieder erkaltet, an die Früchte. Am 3. Tag setzt man die Früchte mit dem Sirup auf und läßt sie langsam kochen, bis an einzelnen Früchten die Haut zu reißen beginnt. Nun nimmt man die Früchte sofort heraus, kocht den Sirup noch dicklich ein und gießt ihn, abermals erkaltet, an die Früchte. Beim Anrichten entfernt man die Gewürze.

b) Spanische Kirschen. 1 kg Kirschen (mit den Steinen, doch ohne Stiele gewogen), 200 g Zucker, 3 g Zimt, 3 g Nelken, 4 Eßl. starker Weinessig, 4 Eßl. Wasser.

Der Zucker wird geläutert, dann gibt man den Essig und die Gewürze in einem Beutel dazu und schmort die Kirschen partienweise darin weich. Sind alle Kirschen weich, kocht man den Saft dicklich ein, gibt die Kirschen wieder dazu und rührt, bis sie sich wieder füllen. Dann füllt man sie in erwärmte Steintöpfe oder Gläser, legt ein rumgetränktes Papier darauf und bindet zu. Vorteilhaft ist es, den Saft nach 8 Tagen abzugießen, aufzukochen und abgekühlt wieder über die Kirschen zu gießen.

648. Süße Aepfel oder Birnen in Essig. 1 kg Früchte, 400 g Zucker, 8 dl Essig, Gewürzbeutel wie beim vorigen Rezept.

Die geschälten Früchte werden in Viertel geschnitten und in leichtes Essig- oder Salzwasser gelegt, damit sie weiß bleiben.

Essig und Zucker kocht man zusammen auf, gibt die Früchte lagenweise hinein und kocht sie, bis sie sich mit einem Hölzchen durchstechen lassen. Nun läßt man Saft und Früchte bis zum nächsten Tag stehen, kocht den Saft nochmals auf und gießt ihn ausgekühlt an die Früchte.

Am 3. Tag kocht man nochmals alles zusammen, bis die Früchte glasig werden. Dann zieht man sie mit der Schaumkelle heraus, kocht den Saft, wenn es notwendig ist, noch etwas ein und gießt ihn über die Früchte.

649. Melonen, Kürbisse und Gurken in Essig. 1 kg Früchte, 400—600 g Zucker, 8 dl Essig, 1 Gewürzbeutel wie in No. 647a.

Die Früchte werden geschält, entkernt, in halbfingerlange und fingerdicke Stücke geschnitten und im übrigen gleich zubereitet wie die Aepfel, No. 648.

Früchte und Gemüse in Flaschen.

650. a) Heidelbeeren in Flaschen. Die erlesenen Beeren werden gewaschen und gekocht bis sie platzen. Dann läßt man sie etwas dick einkochen, füllt sie in Flaschen und verkorkt diese nach Vorschrift.

b) Die erlesenen Beeren werden gewaschen und ohne Wasserzusatz einmal aufgekocht. Dann läßt man die Beeren an der Seite des Herdes 10 Minuten ziehen, füllt sie in Flaschen bis etwa 3 cm vom Rand, füllt mit frischem Leitungswasser auf, bedeckt die Flaschen mit einem Papiersäckchen oder einer halben Eierschale und stellt sie zum Aufbewahren an einen kühlen Ort. Man muß fleißig nachsehen und, wenn nötig, frisches Wasser nachgießen.

c) 2 kg Heidelbeeren, ½ l Wasser, 300 g Zucker.

Die vorbereiteten Beeren werden mit Wasser und Zucker auf das Feuer gebracht und sobald sie kochen in gewärmte Flaschen gefüllt. Während des Einfüllens müssen die Beeren unbedingt auf dem Kochpunkt bleiben und das Einfüllen darf nicht unterbrochen werden. Sobald die Flaschen bis zum Halse gefüllt sind, werden sie schnell verkorkt, versiegelt, heiß abgewaschen und liegend im Keller aufbewahrt.

Es ist vorteilhaft, nicht zu große Portionen auf einmal zu kochen.

d) Ungezuckertes Apfel- und Zwetschgenmus wird auf die gleiche Weise eingefüllt und aufbewahrt.

651. Rhabarber roh in Flaschen. a) Die gewaschenen Rhabarberstengel werden nach Belieben geschält und in kleine Würfel geschnitten. Diese werden so dicht als möglich in gut gereinigte Flaschen eingefüllt, so daß nur noch der Kork Platz hat. Er wird gut eingeschlagen, mit scharfem Messer flach abgeschnitten und paraffiniert.

b) Man kann auf die dicht eingefüllten Rhabarberwürfel noch 2—4 Löffel frisches Brunnenwasser füllen und die Flaschen nach voriger Art zumachen.

Die Flaschen müssen liegend aufbewahrt werden.

Die roh eingemachten Rhabarber werden verwendet wie frische.

652. Unreife Stachelbeeren roh in Flaschen. Man schneidet von den Früchten Stiel und Blüte weg, reibt die Beeren trocken ab, füllt sie in Flaschen und behandelt sie nach No. 651.

653. Bohnen in Flaschen. a) Junge, dünne Bohnen werden entfädelt, gewaschen und möglichst dicht in reine Flaschen gefüllt. Das Salz wird in kaltem Wasser aufgelöst und über die Bohnen gegossen (auf 1 l Wasser 250 g Salz). Die gefüllten Flaschen werden verkorkt und liegend aufbewahrt. Vor dem Gebrauch werden die Bohnen gewässert.

b) Junge, dünne Bohnen werden entfädelt, wenn nötig geschnitten und in einer Schüssel mit dem Salz und Zucker tüchtig vermischt. Man beschwert die Bohnen, läßt sie 24 Stunden stehen und füllt sie dann möglichst dicht in gereinigte Flaschen. Man verkorkt und paraffiniert sie nach Vorschrift. — Auf 1 kg Bohnen rechnet man 125 g Salz, 65 g Zucker.

654. Tomatenpurée. Siehe No. 613c.

Gemüse im Salz.

Allgemeines. Beim Einmachen der Gemüse in Salz ist Reinlichkeit die Hauptsache. Die Einmachgefäße aus Holz

oder Steingut sind vor dem Einfüllen und nach dem Leeren gründlich zu reinigen. Ebenso sind Bretter, Steine, Tücher, sowie Hobel, Kellen etc. immer tadellos sauber zu halten.

Beim Herausnehmen der Gemüse schöpft man zuerst etwas Wasser ab, nimmt Steine, Bretter und Tuch weg und reinigt sie gut; ebenso wird der innere Rand des Gefäßes gut abgerieben.

655. Bohnen im Salz. Auf 1 kg Bohnen 50 g Salz.

Junge, zarte Bohnen werden entfädelt, gewaschen und nach Belieben geschnitten. Dann legt man sie, roh oder kurz abgewellt, lagenweise mit Salz in das bereitstehende Geschirr und drückt sie gut hinein. Die Bohnen werden mit einem Tuch bedeckt und mit einem runden Brettchen und einem Stein beschwert. Sollte sich in einigen Tagen nicht soviel Salzwasser gebildet haben, daß es über den Bohnen steht, so muß noch etwas gekochtes, erkaltetes Wasser nachgegossen werden.

Beim Einmachen der Bohnen in Salz ist es sehr gut, Boden und Wände des Gefäßes mit saubern Rebblättern oder Kohlblättern auszulegen; zu oberst deckt man vor dem Beschweren mit solchen Blättern zu. Vor dem Gebrauch werden die Bohnen gewaschen, über Nacht gewässert oder besser in leichtem Sodawasser geschwenkt, um sie zu entsalzen.

656. Sauerkraut. 25 kg Kabis (25—30 mittelgroße Köpfe), $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ kg Salz.

Der Kabis soll möglichst frisch eingemacht werden. Man verwendet zarte, weiße, feste Kabisköpfe, befreit sie von den äußersten Blättern, wascht sie, teilt sie und schneidet die dicksten Strünke heraus. Dann hobelt man den Kabis fein. Auf Boden und Rand des Einmachgefäßes legt man ganze, zähe Kabisblätter, dann eine dünne Lage gehobeltes Kraut, das man mit dem Salz vermischt hat. Dieses Kraut drückt man mit einem Holzstampfer recht fest hinein. So fährt man immer lagenweise fort, bis alles Kraut aufgebraucht ist. Zu oberst kommen wieder Kabisblätter, dann Tuch, Brett und Stein.

Wenn sich nach 2—3 Tagen nicht genug Flüssigkeit gebildet hat, so gibt man noch etwas frisches Wasser hinzu. Nach 14 Tagen oder 3 Wochen, je nachdem sich die Gärung vollzieht, wird die Flüssigkeit, soweit sie trübe aussieht, entfernt und durch neues Wasser ersetzt. Tuch, Brett und Stein werden gründlich gereinigt.

Nach Belieben kann man dem Sauerkraut beim Einmachen Wacholderbeeren, Kümmel oder geriebenen Meerrettig beifügen. Das Sauerkraut ist nach 6—8 Wochen genießbar.

Gemüse in Essig.

657. Senfgurken. **a)** 500 g Schalotten oder Perlzwiebeln, 2½ kg Gurkenstücke, 3 Löffel Meerrettigwürfel, einige Dillblüten, 1 Pfefferschote, 4 Lorbeerblätter, 40 g weiße Pfefferkörner, 2 l Essig oder 1 l Essig und 1 l Wasser, 20 g Salz, 20—100 g Zucker — Mullbeutel mit Senfkörnern zum Bedecken.

Schöne Gurken werden geschält, entkernt und in längliche Stücke geschnitten. Dann stellt man sie mit Salz gemischt (auf 1 kg Gurken 50 g Salz) 12—24 Stunden in den Keller.

Nach dieser Zeit läßt man die Gurken abtropfen, trocknet sie ab und schichtet sie abwechselnd mit den verschiedenen Zutaten in ein Glas oder einen Steintopf. Essig, oder Essig und Wasser mit Zucker und Salz, werden aufgekocht und erkaltet über die Gurken gegossen. Zum schnellern Gebrauch gießt man den Essig kochend darüber.

b) Zutaten wie bei a.

Die Gurken werden wie bei a vorbereitet und gesalzen. Dann gibt man noch einen leichten Essig darüber und läßt sie 12—24 Stunden stehen. Dann läßt man sie abtropfen und trocknet sie ab. Sie werden mit den verschiedenen Zutaten in ein Glas oder einen Topf geschichtet. Frischer Weinessig wird mit Zucker und Salz aufgekocht und erkaltet darüber

gegossen. Nach 8 Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn nochmals auf und gießt ihn nach dem Erkalten darüber. Die Gurken werden mit einem Mullbeutel voll Senfkörnern bedeckt.

c) 20 mittlere Gurken, Salz, 200 g Senfkörner, 2—3 große, grob geschnittene Zwiebeln, 60—80 g weiße Pfefferkörner, Essig, einige Dillblüten.

Die Gurken werden wie bei a) vorbereitet, aber nicht eingesalzen, und stehengelassen. Man legt sie in einen steinernen Topf, indem man Salz, Pfefferkörner, Zwiebeln und einen Teil der Senfkörner dazwischenstreut. Nun gibt man so viel guten, etwas gesüßten Essig darüber, daß die Gurken bedeckt sind, und stellt sie leicht zugedeckt 10 Tage an einen kühlen Ort.

Dann läßt man die Gurken auf ziemlich lebhaftem Feuer bis kurz vors Kochen kommen, nimmt sie sofort vom Feuer und läßt sie erkalten. Die Gurken werden mit Dill und einem Senfbeutel gedeckt, der Topf mit Pergamentpapier verbunden und kühl aufbewahrt. Die auf diese Art eingemachten Gurken sind bald gebrauchsfertig und haben ein feines Aroma.

658. Essiggurken (Cornichons).

a) Auf 1—1½ kg kleine Gurken 75 g Salz, ½ l Essig, 4 Nelken, 10 Pfefferkörner, etwas Estragon, 1—2 Lorbeerblätter, 8—10 geschälte Perlzwiebeln oder Schalotten.

Kleine, halbfingerlange, tadellose Gurken werden abgebürstet, abgespült und mit einem Tuch abgetrocknet. Nachdem die Stiele entfernt sind, legt man die Gurken mit dem Salz bestreut in eine Schüssel, schüttelt sie gut durch und stellt sie 8—10 Std. an einen kühlen Ort. In dieser Zeit werden sie noch 2—3mal umgeschüttelt. Dann läßt man die Gurken gut abtropfen und schichtet sie mit den Gewürzen in einen irdenen Topf. Inzwischen wird der Essig in einer Messingpfanne aufgekocht. Nachdem er erkaltet ist, gibt man ihn darüber und stellt den Topf zugedeckt an einen kühlen Ort. Nach 3—4 Tagen wird der Essig abgegossen, etwas

frischer hinzugefügt, wieder aufgekocht und erkaltet über die Gurken gegossen.

Dieses Aufkochen des Essigs wiederholt man 3—4 mal, jedesmal nach einigen Tagen und unter Zugabe von etwas frischem Essig. Zuletzt beschwert man die Gurken mit einem Brettchen oder Teller, bindet den Topf gut zu und stellt ihn an einen kühlen Ort.

b) Zutaten wie bei a.

Die Gurken werden wie bei a) vorbereitet und gesalzen. Nach einigen Stunden kocht man den Essig mit den Gewürzen auf, legt die abgetropften Gurken hinein, läßt sie 2—3mal aufkochen und gibt sie in einen erwärmten Topf. Man fügt noch etwas frischen Essig bei, beschwert die Gurken und verbindet den Topf nach dem Erkalten.

c) Zutaten wie bei a).

Die Gurken werden abgerieben, gewaschen und mit den Gewürzen und etwas Salz in einen Topf geschichtet. Man gießt ungekochten, sehr guten Weinessig darüber, beschwert sie und verbindet den Topf mit Pergamentpapier.

659. Perlzwiebeln. 1—1½ kg Perlzwiebeln, Salzwasser, ½—¾ l Essig, 16 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Stück Muskatblüte, etwas Estragon.

Perlzwiebeln sind kleine, silberglänzende Zwiebelchen, die gewöhnlich im August zu haben sind.

Um sie schälen zu können, werden wie mit reichlich Salz vermischt und so lange stehen gelassen, bis sich die Haut gut abziehen läßt. Oder man legt sie 24 Std. in kaltes Wasser und zieht dann die Haut ab. Man sollte kein Messer verwenden, da die Zwiebeln gerne schwarz werden.

Wenn alle Perlzwiebeln vorbereitet sind, kocht man sie in Salzwasser unter Zugabe von etwas Essig kurz auf und läßt sie damit einige Tage stehen. Dann kocht man den Essig mit den Gewürzen und etwas Salz auf und gießt ihn abgekühlt durch ein Sieb über die Perlzwiebeln. Der Essig muß 3—4 cm hoch über denselben stehen. Die Gläser werden mit Pergamentpapier verbunden.

660. Mixed Pickles. 1 kleiner Kopf Blumenkohl, 12 kleine Karotten, 15 grüne und 15 gelbe Bohnen, Erbsen, 2 Kohlrabi, 10 kleine Gurken, 10 kleine Schalotten oder Perlzwiebeln, $^1/_4$ l Essig, $^1/_2$ l Wasser, 10 g Zucker, 15 g Salz, 10 Pfefferkörner, 1—2 Lorbeerblätter, einige Meerrettigwürfel, nach Belieben einige Dillblüten, ein Senfbeutel zum Zudecken.

Die Gemüse werden vorbereitet, gewaschen und jedes für sich in Salzwasser halbweich gekocht. Die Gurken werden wie in No. 658a vorbereitet und gesalzen. Die Perlzwiebeln schält man wie in No. 659 angegeben. Nun schichtet man alles mit den Gewürzen bunt in Gläser oder Töpfe, zuletzt Dill und Senfbeutel. Essig, Wasser, Salz und Zucker werden aufgekocht, etwas abgekühlt über die Gemüse gegeben, die Gläser mit Pergamentpapier verschlossen und kühl aufbewahrt.

Man kann die Flüssigkeit am folgenden Tag mit etwas frischem Essig aufkochen und erkaltet über die Gemüse gießen.

661. Gurkensalat einzumachen.

Die Gurken werden geschält und gehobelt. Dann salzt man sie etwas mehr als gewöhnlich und füllt sie sofort sehr fest in Steintöpfe. Guter Weinessig wird aufgekocht, erkalten gelassen und darüber gegossen. Man gießt eine 2 cm hohe Schicht bestes Olivenöl darauf, bindet die Töpfe gut zu und bewahrt sie kühl auf. Beim Gebrauch hat man dem Salat nur noch den Pfeffer beizufügen.

662. Randensalat einzumachen.

Siehe Randensalat No. 358.

663. Eier einlegen.

Siehe Eier „Allgemeines“ Seite 139.

Herstellung und Verwendung der Kochkiste.

Die Kochkiste eignet sich zum Kochen von solchen Gerichten, die langsam kochen müssen, sowie zum Warmhalten von Speisen und Abwaschwasser.

Zur Herstellung einer Kochkiste benützt man eine solide, gutgefügte Holzkiste mit festschließendem Deckel. Als Füllung verwendet man einen schlechten Wärmeleiter wie: Holzwolle, Heu, Papier, Sägespäne. Zuerst wird der Boden der Kiste mit einer zirka 7 cm dicken, gutgestopften Lage bedeckt; dann stellt man die Pfanne, die man für die Kochkiste gebrauchen will, hinein und stopft nun das Füllmaterial so fest wie möglich rings herum, so daß man die Pfanne herausnehmen kann, ohne daß sich Papier, Heu oder Holzwolle verschiebt.

Das Füllmaterial kann mit zurechtgeschnittenem Karton, Wachstuch oder Brett bedeckt werden, damit es geschont ist. Zum Zudecken verwendet man ein Kissen, eher etwas größer als die Kiste und gut mit einem schlechten Wärmeleiter gefüllt, damit der Raum zwischen Pfanne und Kistendeckel ausgefüllt ist.

Beim Gebrauch der Kochkiste hat man folgendes zu beachten:

1. Die zu verwendende Pfanne muß gut schließbar sein.
2. Die Vorkochzeit auf dem Herd wird erst vom Kochpunkt an gerechnet und beträgt $^1/_6$ der Kochzeit, die man bei gewöhnlichem Kochen auf dem Herd rechnet. Zum Beispiel eine Suppe, die eine Stunde Kochzeit hat, muß 10 Minuten vorkochen.
3. Die Zeit, welche die Speise in der Kiste stehen soll, beträgt das Doppelte der gewöhnlichen Kochzeit, nach dem

obigen Beispiel also 2 Stunden. Längeres Stehen in der Kiste schadet aber nichts.

4. Die Speisen müssen kochend in die Kiste gestellt werden und der Pfannendeckel soll vor dem Einstellen nicht abgehoben werden, weil der Dampf hauptsächlich das Garwerden der Speisen bewirkt.

5. Das Einstellen in die Kiste muß sehr schnell geschehen.

6. Je besser die Pfanne gefüllt ist, um so vorteilhafter ist es.

7. Nach dem Herausnehmen der Speisen läßt man die Kiste offen stehen, auslüften und kalt werden.

Bei Speisen, die nicht viele Stunden in der Kiste stehen müssen, kann man das Einwickeln in Zeitungspapier anwenden. Man legt zu diesem Zweck 8 Zeitungen kreuzweise aufeinander, stellt die Pfanne in die Mitte, nimmt die Zeitungen von allen Seiten so schnell wie möglich darüber zusammen und deckt das Ganze mit einer Zeitung oder noch besser mit einem Tuch.

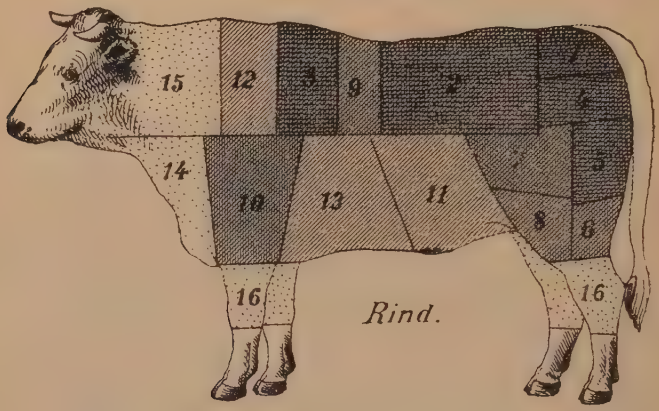
Im übrigen gelten die gleichen Vorschriften wie beim Gebrauch der Kochkiste.

Nährwerttabelle.

	In 100 g sind enthalten								
	Eiweiß		Fett		Kohlehydrate		Wasser	Rohfaser	Salze
	im ganzen	ausnutzbar	im ganzen	ausnutzbar	im ganzen	ausnutzbar			
Tierische Nahrungsmittel:									
Rindfleisch	18—20,5	17,5—19,9	25,0 2,8	23,5—2,6	—	—	56,2—75,5	—	0,8 - 1,2
Kalbfleisch	19,6—20,0	19,0—19,6	7,5—1,8	7,1—1,7	—	—	72,5—77,0	—	1,0—1,2
Schaffleisch	16,3—17,0	15,8—16,5	29,8—5,8	27,0—5,3	—	—	53,0—76,0	—	0,9— 1,2
Schweinefleisch	14,5—20,1	14,1—19,5	37,3 6,3	35,0—6,1	—	—	47,5—72,5	—	0,7—1,1
Leber vom Kalb	20,0	17,8	4,0	3,7	—	—	72,4	—	1,6
Niere vom Kalb	18,3	16,3	4,5	4,1	—	—	76,0	—	1,2
Herz vom Kalb	17,5	15,6	10,0	9,2	—	—	71,5	—	1,0
Pferdefleisch	21,5	20,8	3,3	3,1	—	—	74,2	—	1,0
Huhn	21,0	20,4	4,5	4,2	—	—	73,5	—	1,0
Wild	21,5	20,8	1,5	1,4	—	—	76,0	—	1,0
Hecht	18,5	17,9	0,5	0,5	—	—	79,8	—	1,0
Stockfisch, getrocknete	81,5	79,0	0,7	0,6	—	—	16,2	—	1,6
Stockfisch, gewässerte	16,3	16,0	10,3	10,3	—	—	72,1	—	1,3
Blutwurst	11,5	10,4	11,5	10,8	25,0	24,5	50,0	—	2,0
Speckspeck	9,0	8,7	73,0	68,6	—	—	10,0	—	8,0
Schweineschmalz	0,3	0,3	99,0	95,0	—	—	0,7	—	—
Rinderfett	0,5	0,5	98,2	93,8	—	—	1,3	—	—
Butter	0,5	0,5	84,0	81,5	0,5	0,5	14,0	—	1,0
Milch, voll	3,4	3,2	3,6	3,4	4,9	4,9	87,4	—	0,7
Milch, mager	3,1	2,9	0,5	0,5	4,8	4,8	90,9	—	0,7
Käse, fett	26,2	24,4	29,5	28,0	3,4	3,4	36,3	—	4,6
Käse, mager	37,3	33,6	6,6	6,3	2,5	2,2	49,5	—	4,1
Eier	12,6	12,2	12,1	11,5	—	—	74,2	—	1,1

	In 100 g sind enthalten:								
	Eiweiß		Fett		Kohlehydrate		Wasser	Rohfaser	Salze
	im ganzen	ausnutzbar	im ganzen	ausnutzbar	im ganzen	ausnutzbar			
Pflanzliche Nahrungsmittel:									
Hülsenfrüchte	23,0	18,7	2,0	0,7	52,0	49,2	14,8	5,6	2,6
Hafergrütze	14,5	11,6	6,0	5,6	65,0	63,7	11,5	1,0	2,0
Reis	8,0	6,4	0,7	0,5	76,5	75,7	13,3	0,5	1,0
Mais	14,0	12,0	3,8	3,1	67,6	67,3	11,9	1,0	1,7
Teigwaren, gewöhnliche	11,0	9,0	1,0	0,8	74,8	73,3	12,0	0,5	0,7
Brot, Voll-	8,7	6,3	0,5	0,5	56,1	55,0	32,4	1,0	1,2
Kartoffeln	2,0	1,4	0,2	—	20,7	19,0	75,1	1,0	1,0
Kohl	1,8	1,3	0,2	0,2	5,3	4,2	90,0	1,7	1,0
Spinat	2,5	2,0	0,5	0,2	6,0	5,0	88,1	1,0	1,9
Erbsen, grüne	6,5	4,5	0,5	0,2	12,5	10,0	77,5	2,0	1,0
Bohnen, grüne	2,7	1,9	2,0	2,0	6,8	5,4	88,5	1,2	0,6
Kopfsalat	1,4	1,0	0,3	0,2	2,3	1,8	94,3	0,7	1,0
Aepfel, frische	0,5	0,5	—	—	12,6	11,3	85,0	1,5	0,4
Aepfel, gedörrte	2,3	1,6	0,7	0,7	58,0	52,8	30,0	7,0	2,0
Schokolade	7,0	3,0	22,2	21,0	63,2	62,0	1,6	1,7	2,3
Zucker	—	—	—	—	99,5	99,0	0,3	—	0,2
Olivenöl	—	—	99,0	95,0	—	—	1,0	—	—
Palmin	—	—	99,5	99,5	—	—	0,5	—	—

Zerlegung von Rind und Kalb nach Fleischqualitäten.

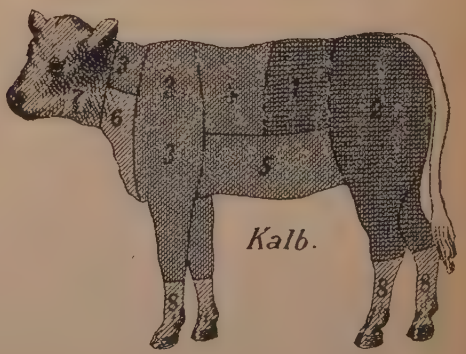


I.
2. Roastbeef und Filet
1. Schwanzstück
4. Hüftenstück
3. Hohrücken
5. Spälte

II.
6. Riemen
7. Riemen
8. Riemen
9. Hohrücken
10. Laffe

III.
12. Vorderer Hohrücken und Lattstück
13. Abschlag, Federstücke
11. Lempen

IV.
14. Brustkern
15. Kopf und Hals
16. Füße

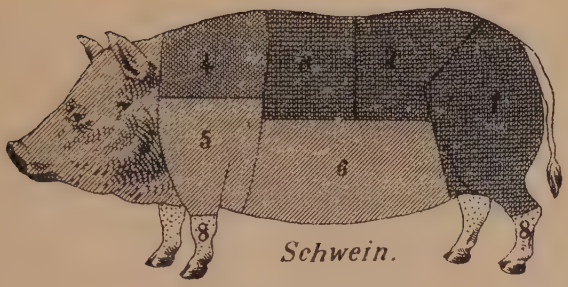


I.
1. Nierstück oder Kotelettstück mit Filet und Niere
2. Keule u. Schlegel

II.
3. Laffe, Bug
4. Kotelettstück
5. Brust- und Bauchstück

III.
6. Hals
7. Kopf
8. Füße

Zerlegung von Schwein und Schaf nach Fleischqualitäten.



Schwein.

I. { 1. Schinken und Keule
2. Kotelettstück oder Carré
3. Kotelettstück

II. { 4. Schulter
5. Vorderschinken oder Laffe, Bug

III. { 6. Bauch, magerer Speck
7. Kopf, Ohren

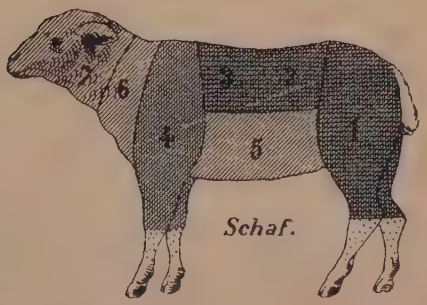
IV. 8. Füße

I. { 1. Schlegel, Stotzen
2. Nierstück
3. Kotelettstück

II. 4. Laffe

III. { 5. Brust und Bauch
6. Hals
7. Kopf

IV. Füße



Schaf.

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
Einleitung	3—4
Fachausdrücke	5—7
Verhältnisse von Maß und Gewicht	7—8
Abkürzungen	8
Suppen.	
Klare Suppen	9—13
Helle, gebundene Suppen	13—17
Braune, „ „	17—20
Verschiedene „	20—28
Vorspeisen	29—43
Das Fleisch.	
Allgemeines	44—48
Rindfleisch	48—59
Kalbfleisch	59—68
Schweinefleisch	68—72
Schaffleisch	72—76
Wild	76—77
Geflügel	77—82
Fische	82—88
Verwendung v. gemischtem Fleisch und Restverwendung	88—92
Das Fett.	
Allgemeines	93
Rezepte	94—96
Saucen.	
Warme Saucen	97
Weiße Saucen	97—99
Abgeschlagene Saucen	99—100
Braune Saucen	100—102
Kalte Saucen	102—104
Süße Saucen	104—105
Gemüse.	
Allgemeines	106—109
Rezepte	109—128

	Seite
Die Kartoffel.	
Allgemeines	129—130
Rezepte	130—137
Eier-, Milch- und Mehlspeisen.	
Allgemeines	138—149
Rezepte	149—162
Salate.	
Allgemeines	163
Rezepte	163—169
Das Obst.	
Allgemeines	170—171
Rezepte	171—176
Süße Speisen.	
Aufläufe.	
Allgemeines	177
Rezepte	177—182
Puddinge und Köpfchen.	
Allgemeines	182—183
Rezepte	183—188
Crèmes und Glaces.	
Allgemeines	189—190
Rezepte	190—199
Teige.	
Allgemeines	199
Rezepte	199—204
Hefegebäck.	
Rezepte	204—210
Fettgebackenes.	
Rezepte	211—217
Torten und Kuchen.	
Allgemeines	218
Rezepte	218—238
Kleines Backwerk.	
Rezepte	238—250

	Seite
Glasuren und Güsse.	
Rezepte	250—251
Getränke.	
Rezepte	252—254
Krankenspeisen.	
Allgemeines	255
Rezepte	255—262
Das Einmachen.	
Allgemeines	263
Rezepte	270—291
Herstellung und Verwendung der Kochkiste .	292—293
Nährwerttabelle	294—295
Zerlegung von Rind und Kalb nach Fleischqualitäten	296
Zerlegung von Schwein u. Schaf nach Fleischqualitäten	297

Alphabetisches Inhaltsverzeichnis.

Nr.		Seite
	A.	
211	Abgeschlagene holländische Sauce	99
526a	Albertbiskuits	239
526b	„	240
495	Altdeutscher Kuchen	227
521	Anisbrötchen	238
384a	Apfelbettelmann i. d. Form	179
384b	„	179
365a	Apfelbrei	171
365b	„	171
386	Apfelcharlotte	180
475b	Apfelcharlöttli	219
369	Aepfel, gefüllte	173
622	Apfelgelée	274
460	Aepfel im Chrättli	212
474	„ „ Schlafrock	218
366	Apfelkompott	172
459	Apfelküchlein	211
387	Apfelmeringue	180
321	Apfelrösti	153
367	Apfelschnitze, saure	172
368a	„ süße	172
368b	„ gedämpft	172
475a	Apfelschneck	218
406	Apfelspeise, rote	188
648	Aepfel, süße, in Essig	284
515	Apfeltorte, russische	235
481a	Apfelwähe	221
604	Apfelwasser	261
428	Aprikosenglace	198
373	Aprikosenkompott	175
627	Aprikosenmarmelade	276
481b	Aprikosenwähe	222
461b	Arme Ritter	213
414d	Arrak-Crême, kalt gerührt	193
271	Artischoken	122
	Aufläufe, Allgemeines	177
614	Ausgezogener Fruchtsaft	270
196	Austern, falsche	91
	B.	
423	Back-Crème	197
203	Backfett zu reinigen	96
9	Backklößchensuppe	12
432a	Backteig	190
432b	„	200
432c	„	200
552	Baisers	249
541a	Basler Leckerli	244
541b	„ Honigplätzchen	244
496	Baumkuchentorte	228
546	Baumnußmakrönli	247
413	Bayrische Crème, gesulzte	192
256	Bayerischkraut	116
212	Béarnaisesauce	100
207	Bechamellsauce	98
565	Beef-tea	255
98a	Beefsteaks	53
575a	„	257
98b	„ auf dem Rost	54
99	„ gehackte	54
575b	„ geschabte	257
447	Berliner Pfannkuchen	205
648	Birnen in Essig	284
371b	„ „ Rahmsauce	174
371a	Birnenkompott	174
455	Birnenwecken	209
490	Biskuitroulade	226
14	Biskuitsuppe	13
488	Biskuittorte	225

Nr.		Seite
418	Blanc-manger	195
442	Blätterteig	203
256	Blaukraut	116
245	Blumenkohlauflauf	113
246	Blumenkohl auf Piemonteser Art	114
244	Blumenkohl au gratin	113
243	„ mit Sauce	113
361	Blumenkohlsalat	168
19	Blumenkohlsuppe	15
240a	Bodenkohlrabi	112
240b	„ gedämpfte	112
241	„ mit Kartoff.	112
356b	Bodenkohlrabensalat	167
233a	Bohnen	109
233b	„	109
234	„ gedämpfte	110
233c	„ gedörrte	109
643	„ grüne, als Tortenbelag	282
653a	„ in Flaschen	286
653b	„ „ „	286
655	„ in Salz	287
355	Bohnensalat	166
47b	Bohnensuppe	25
280	Böhnli, weiße	124
190	Brätkügeli	89
549	Braune Ringlein	248
270	Brechspargel	122
588	Breie	259
588d	„ mit Eigelb	259
588a	„ von Mondamin, Maizena, Reis-, Hafer-, Weizenmehl	259
588b	„ von Weizen-, Mais-, Reis-, Hafergries	259
528	Brezeli	240
619	Brombeergelée	273
624	Brombeermarmelade	276
574	Brösmelisuppe	257
80	Brötchen, belegte	40
388c	Brotauflauf mit Früchten	181
41	Brotklößchen, gebackene	22
390a	Brotpudding	183
344a	Brotschnitten	161
344b	„	161
34a	Brotsuppe	20
34b	„	20
34c	„	20
34d	„	21
605	Brotwasser	201
199	Butter, die	94
16	Butterklößchensuppe	12

C.

397	Caramelpudding	185
553	Caramels	249
228	Caramelsauce	104
216	Champignonsauce, braune	101
206	„ weiße	98
415	Charlotte russe	193
229	Chaudeau (geschlagene Weinsauce)	105
658a	Cornichons (Essiggurken)	289
658b	„	290
658c	„	290
	Crèmes und Glaces, Allgemeines	189
209	Crèmesauce für Spargel	99
23	Crèmesuppe	16

D.

446	Dampfnudeln	205
507	Datteltorte	232
430	Diplomatenbombe	199
633	Dreifrucht	278
2	Dünklisuppe	9

E.

	Ei, das	138
320	Eierdünkli	153
83c	Eier, gefüllte	42
3	Eiergerstensuppe, siehe Teigwarensuppe	10

Nr.		Seite
25	Eiergerstensuppe, falsche	17
319	Eierhaber	152
316a	Eier im Nest	151
311	Eierkochen, das	149
318	Eierkutteln	152
315a	Eier mit Sauce	151
315b	„ „ „	151
323	Eiernudeln	154
469	Eieröhrli	216
83a	Eiersalat	42
83b	„	42
346	Eiersauce zu Salat	164
444	Eierschnee zu schlagen	204
7	Eierstichsuppe	11
586	Eier, weich gekocht	259
24	Einlaufsuppe	16
	Einmachen, Allgemeines	263
613	Einmachen in Dunst	267
601	Eiweißwasser	260
167	Ente	80
97a	Entre-Côtes	53
97b	„ gedämpft	53
97c	„ auf dem Rost	53
281	Erbsenbrei	124
236	Erbsen, grüne	110
237a	Erbsen und Karotten	111
237b	„ „ „	111
237c	„ „ „	111
47a	Erbsensuppe	24
427	Erdbeerglace	198
625	Erdbeermarmelade	276
	Essigfrüchte, Allgemeines	283
658a	Essiggurken (Cornichons)	289
658b	„ „	290
658c	„ „	290

F.

312	Falleier	150
468	Fastnachtsküchlein	215
257	Federkohl	117
	Fett, Allgemeines	93
396	Fidelipudding	185
3	Fidelisuppe	10
96a	Filetbraten	52
96b	Filetbraten, glasiert	53
96c	„ à la jardinière	53
551	Fingerbiskuits	248
584	Fische	258
	„ Allgemeines	82
181	Fischauflauf	86
173	Fisch, blaugesottener	83
172a	„ gesottener	83
172b	„ „	83
195	Fische, falsche	91
175	„ gebackene	84
174	„ gebratene	84
179	„ gedämpfte	85
180	„ gespickte, gedämpfte	85
177	Fischfilets, gebackene	85
178	„ gedämpfte	85
183	Fischmayonnaise	87
204b	Fischsauce	97
4	Flädchensuppe	10
519b	Fladen	237
	Fleisch, Allgemeines	44
568	Fleischbrühe, kalt bereitet	256
1	„ klare	9
567	„ mit Ei	256
	Fleisch einzusalzen	47
22	Fleischklößchen	16
197	Fleischkrapfen	91
61	Fleischpastetchen, einfache	30
189	Fleischpudding	89
196	Fleischresten in Muscheln	91
364a	Fleischsalat	169
364b	„	169
	Fleisch zu beizen	46
344c	Fotzelschnitten	162
210	Fricasséesauce	99
188	Frikandellen	89
388a	Fruchtauflauf	181
388b	„	181
388c	„	181
641	Früchte, ganz eingemacht	281

Nr.		Seite
	Früchte in Flaschen	285
389	Fruchtpastete, englische (Fruchtpie)	182
614	Fruchtsaft, ausgezogener	270
616b	Fruchtsaft gegorener	271
615a	„ gegorener, mit Weinstein	271
616a	„ gekochter	271
616b	„ „	272
376b	Fruchtsalat	176
232	Fruchtsauce	105
458	Fruchtschnitten	211
476a	Fruchttorte	219
476b	Fruchttörtchen	220
429	Fürst Pückler-Eis	198

G.

166	Gans	80
75	Gänseleberpastete, falsche	38
410	Gebrannte Crème	191
471a	Gebrühte Kugeln	216
435	Gebrühter Teig	200
165	Geflügel, gefülltes, entbeintes	79
77	Geflügelgalantine	39
170	Geflügelschnitten	81
198	Gehäckpastete	91
	Gelée, Allgemeines	273
619	Gelée von Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren	273
	Gemüse, Allgemeines	106
	„ in Flaschen	285
	„ in Salz, Allgemeines	286
289	Gemüsemacédoine	128
362	Gemüsesalat	168
363	„ mit Mayonnaise	169
204c	Gemüsesauce	97
50	Gemüsesuppe	26
70	Gemüsetimbale	35
437	Geriebener Teig	201
443	Gerührter Teig	204
570	Gersten-, Hafer- u. Grünkernschleim	256
571	— aus Flocken	257
572	— aus Mehl	257
45	Gerstensuppe	23
413	Gesulzte oder bayrische Crème	192
	Getreide, Allgemeines	146
492	Gleichschwer	226
493	Gleichschwer nach Lausanner Art	227
598b	Goldkuchen	229
344c	Goldschnitten	162
283	Gold und Silber	126
5	Goldwürfelsuppe	10
379	Grießauflauf	177
330	Grießgnocchi	156
41	Grießklößchen, gebacken	22
11	Grießklößchensuppe	12
400	Grießköpflein	186
329	Grießpfluten	156
395	Grießpudding	185
42	Grießsuppe, eingerührte	23
43	„ geröstete	23
214	Grundsauce, braune	100
204a	„ weiße	97
26	Grundsuppe, braune	17
16	„ helle	13
35	Grünkernmehlsuppe	21
570	Grünkernschleim	256
572	„ aus Mehl	257
572	„ aus Mehl	257
533	Grüschbrot	241
401	Grütze, rote	186
445	Gugelhopf	204
502a	„ mit Backpulver	230
502b	„ „ „	231
103	Gulasch	56
104	„ vom Filet	56
649	Gurken in Essig u. Zucker	285

Nr.		Seite
352	Gurkensalat	165
661	„ einzumachen	291

H.

191	Haché	90
186	Hackbraten	88
550a	Haferflockenbiskuits	248
550b	„	248
38	Haferflockensuppe	22
39	Hafergrießsuppe	22
37a	Hafergrützsuppe	21
37b	„	22
40	Hafermehlsuppe	22
36	Haferschleimsuppe	21
571	„ aus Flocken	257
572	„ aus Mehl	257
328	Haferschnitten	155
642	Hagebutten als Belegfrüchte	282
632a	Hagebuttenmarmelade	277
632b	„	278
164	Hähnchen, gebackene	78
366	Halbäpfel	172
438	Halbbutterteig	202
158	Hammelscurry	75
157	Hammelspilaw	75
159a	Hasenbraten	76
160a	Hasenpfeffer	77
553c	Haselnußcaramels	249
412	Haselnußcrème	192
425	Haselnußglace	197
542d	Haselnußleckerli	246
544	Haselnußmakrönli	246
504a	Haselnußtorte	231
504b	„	231
504c	„	232
176	Hechtschnitten, gebackene	84
303a	Hefekartoffeln	135
303b	„	135
303c	„	135
452	Hefekranz	207
448	Hefeküchlein	206
436	Hefeteig	201
647	Heidelbeeren in Essig	283
650a	„ „ Flaschen	285
650b	„ „ „	285
650c	„ „ „	285
372a	Heidelbeerkompott	174
372b	„	174
372c	„	175
624	Heidelbeermarmelade	276
635	Herbstdreifrucht	279
184	Hering, marinierter	87
185	Heringsroulade oder Rollmops	87
81	Heringssalat	41
617	Himbeeressig	272
619	Himbeergelée	273
624	Himbeermarmelade	276
576	Hirn	258
62	Hirnfülle	31
62	Hirnpastetchen	31
63	„ anderer Art	32
127	Hirnschnitten	65
32	Hirnsuppe, braune	20
211	Holländische Sauce, abgeschlagene	99
624	Hollunderbeermarmelade	276
541b	Honigplätzchen	244
57	Hors d'œuvre	29
89	Huftbraten	49
569	Hühnerbrühe	256
162	Huhn, gekochtes, im Reisrand	77
47	Hülsenfruchtsuppen	24
282a	Hülsenfruchtküchlein	125
282b	„ „ aus Mehlen	125

J.

513	Jägertorte	234
620	Johannisbeergelée	273
621	„ und -marmelade	274

Nr.		Seite
645	Johannisbeeren in Essig	283
624	Johannisbeermarmelade	276
614	Johannisbeersaft, ausgezogener	270
616a	Johannisbeersaft, gekocht	271
616b	Johannisbeersaft, gekocht	272
615a	Johannisbeersaft, gegorener, mit Weinstein	271
615b	Johannisbeersaft, gegorener	271
156a	Irish-stew	74
156b	„	74
82	Italienischer Salat	41

K.

390b	Kabinettpudding	184
250	Kabis	115
349	Kabissalat, gedämpft	165
348	„ roh	164
251	Kabisvögel	115
561	Kaffeerösten, das	252
562a	Kaffee, schwarzer	252
562b	„ mit Milch	252
563	Kakao	253
112	Kalbsbraten	59
113	Kalbsbrust, gefüllte	59
201	Kalbsfett	95
116	Kalbsfilet	60
124	Kalbfleisch, geschnetzeltes	63
123a	Kalbfleischvögel	62
123b	„	63
115	Kalbsfricandeau	60
136	Kalbsfüße	68
131	Kalbsgrick	66
130	Kalbsherz, gefülltes	66
126	Kalbshirn	64
125c	Kalbskopf à la vinaigrette	64
125a	„ en tortue	63
125b	„ gebacken	64

Nr.		Seite
121	Kalbskoteletten	62
122	„ gehackte	62
132a	Kalbsleber, geschnetzelte	66
134	„ gespickte, gedämpfte	67
76	Kalbsleberpastete (pain)	39
133	Kalbsleberschnitten	67
128a	Kalbsmilke	65
582	„	258
128b	„ panierte, gebackene	65
114	Kalbsnierenbraten	60
132b	Kalbsniere, geschnetzelte	67
117	Kalbsroulade	60
119	Kalbsvoressen mit brauner Sauce (Ragoût)	61
118	Kalbsvoressen mit weißer Sauce (Fricassée)	60
129	Kalbszunge	66
159b	Kaninchenbraten	77
160b	Kaninchenpfeffer	77
160c	Kaninchenvoressen	77
217	Kapernsauce, braune	101
205	„ weiße	97
462	Kapuzinerklöße	213
461a	Karthäuserklöße	213
461b	„	213
	Kartoffel, die, Allgemeines	129
302a	Kartoffelauflauf	134
302b	„	134
302c	„ als süße Speise	135
295	Kartoffelbrei	132
299a	Kartoffelcroquettes	133
299b	„ feinere Art	133
306	Kartoffeln, ganze, gebrat.	136
308	„ gebacken (Pommes frites)	136
290a	Kartoffeln, gekochte	130
290b	„ gekochte, im Dampf	130
290c	Kartoffeln, in der Kochkiste	130
300	Kartoffelknödel	133
293	Kartoffeln mit Sauce	131

Nr.		Seite
307	Kartoffeln nach Freiburger Art	136
297	Kartoffelnudeln	132
301a	Kartoffelpastetchen	134
301b	„	134
296	Kartoffelpfluten	132
394	Kartoffelpudding	184
305	Kartoffeln, roh gebratene	135
309	Kartoffelrösti	137
310	„ mit Käse	137
359	Kartoffelsalat	167
294	Kartoffelschnee	132
49a	Kartoffelsuppe	25
49b	„	25
509a	Kartoffeltorte	233
509b	„	233
298	Kartoffelwürstchen	133
60a	Käseauflauf	30
60b	„	30
304	Käsekartoffeln	135
68	Käsepastetchen	34
343a	Käseschnitten	161
343b	„	161
457	Käsestangen	210
482	Käsewähe	222
143	Kasseler Rippespeer	70
277	Kastanien, gedämpfte	123
421a	Kastanien mit Schlagrahm	196
421b	Kastanienköpflein	196
278	Kastanienpurée	124
235a	Kefen	110
235b	Kefen	110
610	Kefir	262
647	Kirschen in Essig	283
373	Kirschenkompott	175
630	Kirschenmarmelade	276
647b	Kirschen, spanische	284
514a	Kirschentorte	235
514b	„	235
468	Kisseli (Fastnachtküchlein)	215
322	Knöpflein	153
56	Knorrsuppen	28
193	Kohlkopf, gefüllter	90
285	Kohl mit Kartoffeln	126
242	Kohlrabi	113
22	Königinsuppe	16
347	Kopfsalat mit Specksauce	164
48	Kostsuppe	25
520	Kräbeli	238
566	Krankenfleischbrühe	255
	Krankenspeisen, Allgemeines	255
263	Kraut	119
264a	Krautstiele	119
264c	„ abgeschmelzt	119
264b	„ au gratin	119
484	Krautwähe	222
200c	Kräuterbutter	95
52	Krebssuppe, falsche	26
519a	Kriegstorte	237
519b	„ (Fladen)	237
519c	„	237
519d	„	237
471	Kugeln, gebrühte	216
456	Kümmelstangen	210
67	Kurländer Speckkuchen	33
649	Kürbisse in Essig	285
638	Kürbismarmelade	280
639	„ mit Tomaten	280
108	Kutteln	58

L.

266	Lattich	120
265b	Lauch au gratin	120
265a	Lauchgemüse	119
109	Leberschnitten	58
111	Leberspätzli	58
135	Leberspießli	68
542f	Leckerli, Zürcher, gefüllte	246
542d	„ Zürcher, Haselnuss	246
542e	„ „ Nuss	246
542b	„ „ rote	245
542c	„ „ Schokolade	245

Nr.		Seite
542a	Leckerli, Zürcher, weiße	245
538	Lebkuchen, Nürnberger	243
279	Linsen	124
47c	Linsensuppe	25
511a	Linzertorte	234
511b	„	234
479	Lisettentörtchen	221
551	Löffelbiskuits	248
24	Luftsuppe (siehe Einlaufsuppe)	16

M.

246	Makarönli, Baumnuß	247
544	„ Haselnuß	246
543a	„ Mandel	246
543b	„ „	246
545	„ Schokolade	247
324a	Makkaroni	154
326a	„ aufgezogen	153
326b	„	155
327	„ -Auflauf	155
324b	„ auf Mailänder Art	154
325	„ mit Tomaten	154
28	„ -Suppe	18
69	„ -Timbale	34
218	Madeira-Sauce	101
56	Maggi-Suppen	28
522a	Mailänderli	238
522b	„	239
522c	„	239
380a	Maisauflauf	178
380b	„	178
331	„	156
518a	Maiskuchen	236
518b	„	237
333	Maispfannkuchen	157
329	Maispfluten	156
330	Maisgnocchi	156
332a	Maisschnitten	156
332b	„ m. Zwiebeln	157
332c	„ „ Spinat	157
332d	Maisschnitten m. Aepfeln oder Birnen	157
46a	Maissuppe	23
46b	„ geröstete	24
398	Maizenaköpflein oder Flammeri	185
609	Malzkaffee	262
425	Mandelglace	197
453	Mandelkranz	208
543a	Mandelmakrönli	246
543b	„	246
608	Mandelmilch	262
391	Mandelpudding	184
403	Mandelreis	187
524	Mandelringlein	239
505	Mandeltorte	232
	Marmeladen, Allgemeines	275
497	Marmorkuchen	228
12	Markklößchensuppe	12
480	Marschalltörtchen	221
220	Mayonnaise, kalt bereitet	102
221	„ warm „	102
74	„ von Fleisch, Geflügel etc.	38
649	Melonen in Essig	285
27	Mehlsuppe, geröstete	18
552	Meringues	249
	Milch, die	140
562b	Milchkaffee	252
562c	Milch kochen	253
340	Milchreis	159
62	Milkenfülle	31
62	Milkenpastetchen	31
51	Minestra	26
202	Mischfett	96
288	Mischgemüse	127
284	„ mit Hülsenfrüchten	126
660	Mixed-Pickles	291
417b	Mokka-Igel	194
417a	Mokkaköpfchen	194
489	Mokkatorte	225

Nr.		Seite
29	Mockturtlesuppe	18
441	Mürbeteig (Zuckerteig)	203
	N.	
464	Natronküchlein	214
187	Netzwurst	88
478	Nideltörtchen	220
553a	Nidelzeltli	249
17	Nudelsuppe	14
433	Nudelteig	200
316b	Nürnberger Ei	152
538	Nürnberger Lebkuchen	243
546	Nußhäufchen	247
453	Nußkranz	208
542e	Nußleckerli	246
536	Nußstangen	242
	O.	
	Obst, Allgemeines	170
375	Obst, gedörrtes	175
30	Ochsenschwanzsuppe	18
477	Ofenküchlein	220
385	Ofenschlupfer	179
317a	Omeletten	152
317b	„ gefüllte	152
58	„ französische	29
194	„ gefüllte	91
59	„ italienische	29
431	Omelettenteig	199
382	Omelette soufflée	178
414c	Orangen-Crème, kalt gerührt	193
631a	Orangenmarmelade	277
631b	„	277
376a	Orangensalat	176
501a	Orangentorte	229
501b	„	230
501c	„	230
618	Orangensirup	272
485a	Osterfladen	223

Nr.		Seite
	P.	
65	Pastetchen, römische	32
644	Pasten	282
439a	Pastetenteig	202
439b	„	202
659	Perlzwiebeln	290
292	Petersilienkartoffeln	131
523	Pfaffenkäpplein	239
461a	Pfaffenmocken	213
213	Pfannensauce	100
447	Pfannkuchen, Berliner	205
537a	Pfeffernüsse	243
537b	„	243
373	Pfirsichkompott	175
627	Pfirsichmarmelade	276
373	Pflaumenkompott	175
627	Pflaumenmarmelade	276
637	Pflaumenmus	279
275	Pilze	123
276	Pilzreis	123
540	Plaisir de dames	244
383	Plattenmilch	178
510a	Plum-cake	233
510b	„	233
236	Pois-verts	110
308	Pommes frites	136
163	Poulet	78
645	Preißelbeeren in Essig	283
646	„ in Rotwein	283
636	„ mit Aepfeln und Birnen	279
41	Prinzeßsuppe	22
	Puddinge und Köpfchen, Allgemeines	182
	Q.	
485b	Quarkkuchen	223
623a	Quittengelée	274
623b	„	275
628	Quittenmarmelade	276
374	Quittenschnitze	175

Nr.		Seite
	R.	
78	Ragoût fin	40
79	„ „ in Muscheln	40
219	Ragoûtsauce	101
358	Randensalat	167
662	„ einzumachen	291
161	Rehkeule	77
377	Reisauflauf	177
405	Reis à la Trautmannsdorf	188
334a	Reis à la Viktoria	158
339	Reisschnitten	159
286	Reiskohl	127
402	Reisköpflein	187
404	„ mit Rahm	187
342a	Reis mit Aepfeln	160
342b	„ „ „	160
342c	„ „ „	160
334b	„ „ Käse	158
337	Reis mit Pilzen	159
338	„ „ Tomaten	159
341	Reispfannkuchen	159
393	Reispudding	184
335	Reisring	158
402b	„ mit Kompott	187
572	Reisschleim aus Mehl	257
44	Reissuppe	23
607	Reiswasser	261
223	Remouladensauce	103
353	Rettigsalat	166
491	Rhaberberbiskuits	226
370a	Rhabarberkompott	173
370b	„	173
629	Rhabarbermarmelade	276
651a	Rhabarber, roh in Flaschen	286
651b	„ „ „ „	286
481	Rhabarberwähe	222
101	Rindfleischplätzchen im Saft	55
105a	Rindfleisch, geschnetzeltes	57
105b	„ mit Reis	57
110	Rindsleber, geschnetzelte	58
102	Rindfleischvögel	55
93	Rindsbraten, gefüllter	51
201	Rindsfett	95
96	Rindsfilet	52
100	Rindsplätzchen	55
92	Rindsroulade	50
106a	Rindszunge, gekocht	57
107	„ geräuchert	58
106b	„ mit Kräutersauce	57
549	Ringlein, braune	248
336	Risotto	158
95a	Roastbeef	51
95b	„ auf dem Rost	52
95c	„ à la jardinière	52
185	Rollmops oder Heringsroulade	87
247	Rosenkohl, gedämpfter	114
248	„ in Buttersauce	114
249	„ gehackter	114
451	Rosenkuchen	207
473a	Rosenküchlein	217
531	Rosinen-Höckli	241
256	Rotkraut	116
350	Rotkrautsalat	165
231	Rotweinsauce	105
238	Rüben, gedämpfte	111
239	„ mit Sauce	112
356a	Rübensalat	166
357	„ roher	167
53	Rübensuppe	27
508a	Rübentorte	233
508b	„	233
314	Rühreier	150
515	Russische Apfeltorte	235
351	Russischer Salat	165
	S.	
527	Sablés	240
	Salate, Allgemeines	163
82	Salat, italienischer	41
345	„ grüner	163
346	„ mit Eiersauce	164

Nr.		Seite
351	Salat, russischer	165
225	Salatsauce	104
73	Salm, falscher	37
530	S-Gebäck	241
233d	Salzbohnen	110
291	Salzkartoffeln	131
494a	Sandtorte	227
494b	„	227
529	Sandtortenplätzchen	240
200a	Sardellenbutter	95
212	Sauce béarnaise	100
211	„ holländische, abgeschlagene	99
222a	„ tartare	103
222b	„ „	103
204c	Sauce zu Blumenkohl, Erbsen etc.	97
210	Sauce zu feinen Fricasées oder Ragoût fin	99
90	Sauerbraten	49
255	Sauerkraut	116
656	„ einzumachen	287
454	Savarin	208
151	Schafbraten	72
154	Schafkoteletten	73
155	„ à la Nelson	74
152	Schafstotzen, gebeizter	73
153	Schafsvoressen	73
465	Schenkeli	214
140a	Schinken	69
140b	„ in Brotteig	70
13	Schinkenklößchensuppe	13
516	Schichttorte	236
88	Schmorbraten	48
470	Schneeballen	216
553b	Schokoladen-Caramels	249
411	„ -Crème	191
414b	„ -Crème, kalt gerührt	193
559	„ -Glasur	250
547	„ -Konfekt	247
399	„ -Köpflein	186

Nr.		Seite
542c	Schokoladen-Leckerli	245
545	„ -Makrönli	247
419	„ -Ring	195
227	„ -Sauce	104
503a	„ -Torte	231
503b	„ „	231
554	„ -Trüffeln	249
182	Schüsselfisch	86
525	Schwabenbrötchen	239
392	Schwammpudding oder sächsischer Pudding	184
506	Schwarzbrottorte	232
562a	Schwarzer Kaffee	252
564a	Schwarztee	254
267a	Schwarzwurzeln	120
267b	„ au gratin	121
361	Schwarzwurzelsalat	168
20	Schwarzwurzelsuppe	15
202	Schweinefett	95
137	Schweinefleisch, gekochtes, frisches	68
138	„ gekochtes, gesalzenes	69
139	„ gekochtes, geräuchertes	69
150	„ geschnetzeltes	72
141	Schweinsbraten	70
142	Schweinscarré	70
144	Schweinsfilet	71
145	Schweinskoteletten	71
146	„ gehackte	71
149	Schweinspfeffer	72
147	Schweinsplätzchen, paniert	71
148	Schweinsvoressen	71
8	Schwemmklößchensuppe	11
360a	Selleriesalat	168
360b	„ mit Mayonnaise	168
360c	„ roher	168
15	Semmelklößchensuppe	13
200b	Senfbutter	95
657a	Senfgurken	288
657b	„	288

Nr.		Seite
657c	Senfgurken	289
215	Senfsauce, einfache	101
87	Siedefleisch	48
498a	Silberkuchen	228
361	Spargelsalat	168
21	Spargelsuppe	15
322	Spätzlein	153
67	Speckkuchen, Kurländer	33
347	Specksauce zu Kopfsalat	164
	Speisen, süße, Allgemeines	177
313a	Spiegeleier	150
313b	„ mit Speck od. Schinken	150
258	Spinat	117
259	„ auf veget. Art	117
261a	Spinatfrikandellen	118
261b	Spinatküchlein	118
260	Spinat, ganz gekocht	117
262	Spinatpudding	118
54	Spinatsuppe	27
484	Spinat- oder Krautwähe	222
500	Spitzbergertorte	229
521	Springerli	238
560	Spritzglasur	251
472	Spritzküchlein	217
619	Stachelbeergelée	273
626	Stachelbeermarmelade	276
652	Stachelbeeren, roh, unreife in Flaschen	286
268	Stachis	121
269a	Stangenspargel	121
269b	„ eingemachter	121
613	Sterilisieren	267
94	Stoffato	51
449	Streußelkuchen	206
487a	Strudel	224
487b	„	224
487c	„	224
434	Strudelteig	200
512	Sudeltorte	234
71	Sulz	35
72	Sulzpastete	36

Nr.		Seite
	T.	
466	Tabakrollen	214
169a	Tauben, gebratene	81
169b	„ gefüllte, gebratene	81
264b	Tee, verschiedene	254
499	Teekuchen	229
534	Teeplätzchen, gefüllte	242
	Teige, Allgemeines	199
435	Teig, gebrühter	200
437	„ geriebener	201
443	„ gerührter	204
3	Teigwarensuppe	10
416	Timbal-Diplomat	194
440	Timbaleteig	203
84	Tomaten, gefüllte	42
85	„ mit Eiern	43
86	„ mit Mayonnaise	43
287	Tomatenkartoffeln	127
354	Tomatensalat	166
208	Tomatensauce	98
274	Tomatenschnitten	122
18	Tomatensuppe	14
	Torten und Kuchen, Allgemeines	218
556	Tortenglasur, kalt gerührte	250
558	„ mit Milch	250
557	„ warm bereit.	250
532a	Totenbeinli	241
532b	„	241
647a	Traubenbeeren in Essig	283
486a	Traubenkuchen	223
486b	„	224
6	Traufsuppe	10
168	Truthahn	80
420	Tutti frutti	196
	U.	
91	Ungarischer Braten	50
	V.	
517	Vacherin	236
535	Vanillebrezeln	242

Nr.		Seite
408	Vanille-Crème	190
409	„ m. Schneeballen	191
424	Vanille-Glace	197
226a	Vanille-Sauce	104
226b	„	104
640	Verschiedene gemischte Marmeladen	280
564b	Verschiedene Tees	254
611	Verschlüsse	263
634	Vierfrucht	278
224	Vinaigrette	103
64	Vol-au-vent	32

W.

602	Wasser mit Eigelb	260
606	Wasser mit versch. frisch gepreßten Fruchtsäften	261
422	Weingelée	197
229	Weinsauce, geschlagene	105
463	Weggli, gefüllte	213
647a	Weichseln in Essig	283
230	Weißweinsauce	105
450	Wickelkuchen	207
120a	Wienerschnitzel	61
120b	„	62
120c	„	62
171	Wildgeflügel	82
31	Wildsuppe	19
471b	Windbeutel	217
253	Wirz, gehackter	115
254	„ mit Buttersauce	115
349	Wirzsalat, gedämpft	165
348	Wirzsalat, roh	164
55	Wirzsuppe	27
66	Wurstwecken	33

Z.

467	Ziegerkrapfen	215
539	Zimtpitte	243
548	Zimtsterne	247
414a	Zitronen-Crème, kalt ger.	192
426	„ -Glace	198
603	Zitronen-Limonade	261
618	„ -Sirup	272
562	Zubereitung des Kaffees	252
612	Zuckergrade	266
441	Zuckerteig	203
555	Zucker z. Faden gekocht	250
542a	Zürcher Leckerli, weiße	245
542b	„ „ rote	245
542c	„ „ mit Schokolade	245
542d	„ „ m. Haselnuß	246
542e	„ „ mit Nuß	246
542f	„ „ gefüllte	246
647a	Zwetschgen in Essig	283
373	Zwetschgenkompott	175
627	Zwetschgenmarmelade	276
637	Zwetschgenmus	279
407	Zwetschgenring	188
481b	Zwetschgenwähe	222
33	Zwiebelsuppe, braune	20
483	Zwiebelwähe	222